Guía de Uso de Horno de Gas
Guia de Utilização de Forno a Gás
User Guide for Gas Oven
Guide d'utilisation d'un four à gaz
Gebrauchsanleitung für Gasbackofen

HGE-924/824



Teka

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente estas instrucciones para obtener el máximo rendimiento de su horno. Guarde este manual de cara a que pueda leerlo un nuevo propietario.

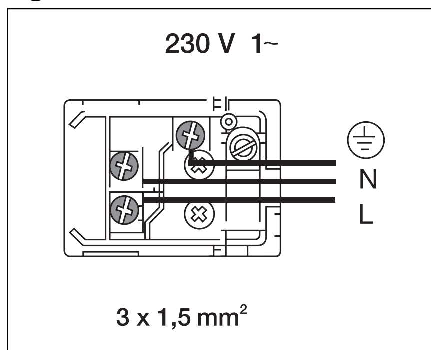
Seguridad gas

- ATENCIÓN: El uso de un aparato de cocción a gas produce calor, humedad y productos de la combustión en el local donde está instalado. Debe asegurarse que la cocina esté con buena ventilación especialmente cuando el aparato está en funcionamiento: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).
- La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.
- ATENCIÓN: este aparato es únicamente para cocinar. No debe ser utilizado para otros efectos, por ejemplo para calefacción ambiente.
- Las presentes instrucciones son válidas únicamente para los países de destinación cuyos símbolos aparecen tanto sobre la portada como en el aparato.
- La instalación del aparato tiene que ser ejecutada, tanto en la parte gas como en la parte eléctrica, por instaladores competentes y cualificados que conozcan las normas de instalación vigentes.

- Antes de alimentar el aparato, controlar que este correctamente regulado para el tipo de gas a disposición (véase el apartado correspondiente).
- Antes de ejecutar el mantenimiento o la limpieza desconectar eléctricamente el aparato y esperar a que se enfríe.
- ATENCIÓN: las partes accesibles pueden ponerse muy calientes durante el empleo. Los niños deben ser mantenidos a distancia.
- El uso de un aparato de gas requiere un cambio regular de aire. Asegurarse de que la realización de la instalación cumpla con lo que figura en el apartado correspondiente.
- El uso prolongado del aparato de gas puede necesitar una ventilación suplementaria (apertura de una ventana o aumento de la aspiración forzada).
- Para las posibles intervenciones de reparación, dirigirse siempre a un Centro de asistencia técnica autorizado y exigir recambios originales. Las reparaciones efectuadas por personal no competente pueden ocasionar daños.
- El presente producto está destinado a la cocción y calentamiento de los alimentos, no utilizarlo para otras finalidades.

Seguridad eléctrica

Figura



- Para la conexión del horno a la red eléctrica, el instalador debe utilizar un cable de alimentación tipo H05RR-F, H05SS-F o H07RN-F. El esquema de conexión se muestra en la figura.
- El horno debe conectarse siempre a una buena toma de tierra de acuerdo a la normativa vigente.
- La conexión debe realizarse a través de un interruptor omnipolar, adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm para la desconexión en casos de emergencia, limpieza o cambio de la lámpara. En ningún caso el cable de toma de tierra podrá pasar por este interruptor.
- Este interruptor se puede sustituir por una clavija de enchufe, siempre que pueda estar accesible en un uso normal.
- Cualquier manipulación o reparación del aparato, incluida la sustitución del cable de alimentación, debe realizarse por personas del Servicio de Asistencia Técnica autorizado usando repuestos originales. Las reparaciones o manejo realizado por otras personas pueden ocasionar daños al aparato o un mal funcionamiento, poniendo en peligro su seguridad.
- Desconecte su horno cuando esté averiado.
- En hornos combinados con encimera, sólo se podrán montar las recomendadas por el fabricante.

Seguridad para los niños

- Impida que los niños se acerquen al horno durante el cocinado, ya que se alcanzan temperaturas elevadas.
- Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados a menos que estén bajo supervisión permanente. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Vigilar niños y personas no autosuficientes, durante todo el tiempo para que no toquen superficies calientes y no estén cerca del aparato encendido.

Seguridad en el uso del horno

- Este aparato ha sido concebido para ser usado en un ambiente domestico y de modo no profesional. Debe ser utilizado por personas adultas y conscientes.
- El horno siempre tiene que funcionar con la puerta cerrada.
- Sólo utilice el horno cuando esté instalado en el interior del mueble (Ver apartado Instalación del horno).
- La bandeja y la parrilla poseen un sistema para facilitar su extracción parcial y manipular los alimentos.
- Durante el uso el aparato se calienta, emplee guantes de protección cuando quiera maniobrar dentro de él y evite tocar los elementos de calentamiento del interior del horno.
- En caso de falta de energía eléctrica el horno se debe apagar.

Limpieza y mantenimiento

- Debe desconectar el aparato de la red eléctrica para realizar cualquier intervención.
- No utilizar limpiadores abrasivos ni aparatos limpiadores a vapor o agua a presión.
- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión.
- Antes de sustituir la lámpara, asegúrese primero que el horno está desconectado de la red eléctrica para evitar la posibilidad de choques eléctricos.

Este aparato cumple con las siguientes directivas:

2006/95/CE
2004/108/CE
89/109/CE
2009/142/CE ex 90/396/CE
2009/125/CE
2011/65/EU

Antes del Primer Uso

Por el proceso de fabricación, puede haber en el horno restos de grasas y otras impurezas, para eliminarlos proceda como sigue:

- Retire todos los elementos del embalaje, incluido el plástico protector si lo lleva.
- Conecte su horno en función ▭, a 200 ºC y durante 1 hora. Para ello consulte la Guía Rápida de Uso que acompaña a este manual.
- Enfríelo abriendo la puerta, de esta forma se ventila no quedando olores en su interior.
- Tras el enfriamiento, limpie el horno y los accesorios.

Durante este primer funcionamiento, se producen humos y olores por lo que se debe asegurar una buena ventilación de la cocina.

Embalaje Ecológico

El embalaje está realizado con materiales totalmente reciclables y pueden ser aprovechados nuevamente. Consulte con su administración municipal sobre las normas locales para retirar estos materiales.

Atención:

El símbolo 🗑 en el producto o en el embalaje, indica que este aparato no se puede tratar como un desperdicio normal del hogar. Usted debe entregarlo al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje.

De esta forma usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública por una incorrecta manipulación.

Para obtener información más detallada sobre el reciclado del aparato, póngase en contacto

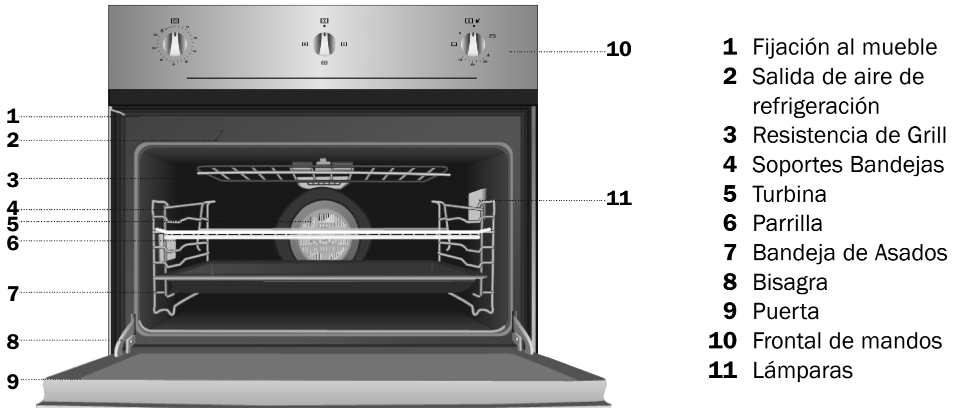
con la administración de su ciudad, con el servicio de desechos del hogar o con el establecimiento donde compró el producto.

Otras Instrucciones Importantes

El horno siempre tiene que funcionar con la puerta cerrada

- El fabricante no se responsabiliza de un uso que no sea para la preparación de alimentos de forma doméstica.
- No guarde aceites, grasas ni materiales inflamables en el interior, ya que puede ser peligroso si pone el horno en funcionamiento.
- No se apoye ni se siente en la puerta abierta, podría dañarla además de poner en peligro su seguridad.
- No recubra el fondo del horno con hojas de papel de aluminio a fin de no cerrar las ranuras previstas ni alterar el regular intercambio térmico ya que puede afectar al cocinado, dañar el esmalte de la cavidad y el interior del mueble de su cocina.
- Para cocinar cualquier alimento, introduzca la bandeja o parrilla en las guías laterales de la cavidad interior.
- No deposite recipientes ni alimentos en el fondo del horno, emplee siempre las bandejas y parrilla.
- No vierta agua en el fondo durante el funcionamiento, ya que puede dañar el esmalte.
- Durante el cocinado abra la puerta lo menos posible, así reducirá el consumo de energía.
- En cocinados con un alto contenido de líquidos es normal que se produzcan algunas condensaciones en la puerta.
- Limpie el interior del horno para eliminar restos de grasa o alimentos, los cuales en posteriores cocinados desprenderán humos y olores o provocarán la aparición de manchas.

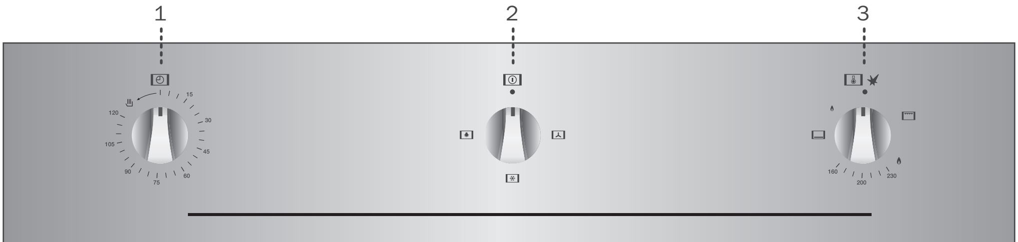
HGE-924/824



1 Fijación al mueble
2 Salida de aire de refrigeración
3 Resistencia de Grill
4 Soportes Bandejas
5 Turbina
6 Parrilla
7 Bandeja de Asados
8 Bisagra
9 Puerta
10 Frontal de mandos
11 Lámparas

Frontal de Mandos

Modelo HGE-924/824



1 Mando temporizador minutero.

2 Mando selector de funciones.

3 Mando selector de temperaturas.

Funciones del Horno

 **Desconexión del horno**

 **Grill**

Gratinado y asado superficial. Permite el dorado de la capa exterior sin afectar al interior del alimento. Indicado para piezas planas como bistec, costillas, pescado, tostadas.

 **Grill con Turbina**

Permite el asado uniforme al mismo tiempo que dora superficialmente. Ideal para parrilladas. Especial para piezas con gran volumen como aves, caza... Se recomienda colocar la pieza de carne sobre la parrilla del horno y la bandeja por debajo, para el escurrido de jugos o grasa.

 **Solera**

Calor sólo desde la parte inferior. Especial para asados. Puede usarse para cualquier pieza, independientemente de su tamaño.

  **Solera con Turbina**

Distribuye el calor que proviene de la parte inferior del horno. Adecuado para asados y pastelería. El ventilador reparte de forma uniforme el calor en el interior del horno, reduciendo el tiempo y la temperatura de cocinado.

 **Descongelación**

Esta función es apropiada para descongelaciones suaves de alimentos. En especial aquellos que son consumidos sin calentar, por ejemplo cremas, pastas, tartas, pasteles, etc.

Atención:

Todas las cocciones se deben efectuar con la puerta del horno cerrada.

Manejo del Horno

Encendido y regulación del quemador del horno

Para realizar una maniobra correcta de encendido, atenerse fielmente a las siguientes indicaciones:

- Abrir taxativamente la puerta del horno.
- Pulsar y girar el mando del termostato en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de máxima temperatura. Manteniendo oprimido el mando, el micro interruptor que se encuentra en la parte trasera del mismo ocasionará una serie de chispas en la bujía de encendido que enciende el quemador.
- Una vez encendido cerrar la puerta con mucho cuidado.
- Mantener oprimido el mando unos 10 segundos a fin de permitir que el calentamiento del termopar colocado en le quemador mantenga automáticamente encendida la llama (controlar a través de las ranuras que se encuentran en el fondo).
- Si después de más o menos 10 segundos el quemador no está encendido interrumpir la maniobra y esperar por lo menos un minuto antes de volver a probar el encendido (manteniendo siempre la puerta abierta).
- Una vez efectuado el encendido, girar el mando del termostato en el nivel deseado.
- Introducir la bandeja a una altura media para mejores resultados.
- Una vez terminada la cocción, apagar el quemador girar el mando del termostato en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de cero.
- En el caso de una extinción casual de la llama del quemador, no intentar el re encendido por un minuto por lo menos.

Uso del grill eléctrico

Presionar y girar el mando termostato en sentido horario hasta la posición indicada (grill).

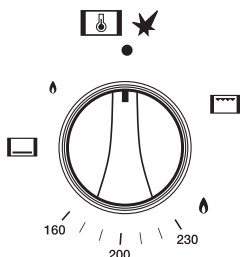
Se aconseja calentar el grill por lo menos 5 minutos antes de introducir la vianda.

Colocar la vianda que se debe grillar sobre la parrilla apropiada o en una bandeja para horno con bordes bajos. La parrilla se debe poner en el escalón más alto (en función del volumen del alimento que se debe cocinar), en cambio la bandeja que sirve para recoger los residuos de grasa se debe ubicar en el escalón sucesivo. En base al tipo de vianda (ejem. carnes, pescado, carnes blancas, etc.) es necesario girar la vianda para que la misma esté expuesta a los rayos infrarrojos en ambos lados.

La cocciòn con el grill no debería superar los 30 minutos.

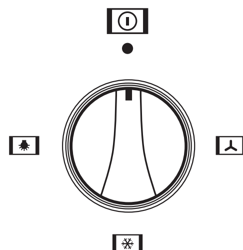
Atención:

El grill no funciona cuando está seleccionada la función gas del horno.



Selección de funciones

- Girado en sentido contrario a las agujas del reloj, permite la activación de la iluminación interior del horno.
- Girado en sentido horario permite el funcionamiento de la turbina en las funciones de solera y grill.
- En la posición inferior permite el funcionamiento de la turbina, para la función de descongelación.

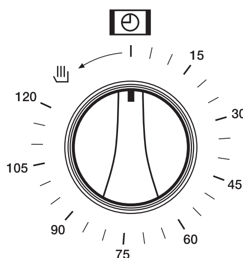


Contador de minutos del horno

Para utilizar el contador de minutos es necesario cargar el dispositivo sonoro girando el mando una vuelta completa en sentido horario, y después regresar hacia atrás hasta el tiempo deseado (max. 120 minutos). Una vez transcurrido el tiempo predeterminado, comienza a funcionar el avisador acústico.

Atención:

En el momento de la señal acústica, el contador de minutos no interrumpe el funcionamiento del horno.



Atención:

El aparato está dotado de un motor para el enfriamiento de los componentes internos. Dicho dispositivo se enciende automáticamente con cualquier tipo de utilización del horno y se mantiene funcionando hasta alcanzar una temperatura por debajo de un límite determinado aun después de haber apagado el horno. En caso de falta de energía el horno se debe apagar.

Si detecta algún problema en el motor de refrigeración apague el horno y diríjase al Servicio de Atención al cliente.

Tabla de características

Aparato de categoría	**II2H3+**					
Clase	**CLASE 3**					
Países de Destino		**CHILE, EAU, TURQUÍA, UE**		**MÉXICO**		**ECUADOR, VENEZUELA**
Tensión de alimentación	V	220-240		127		110
Potencia eléctrica	kW	2,1		2,0		1,75
Potencia de grill eléctrico	W	2000		1900		1650
Gas		G30/31		G20		
Presión de alimentación	mbar	28-30/37		20		
		Horno	Grill	Horno	Grill	
Potencia	kW	4	---	4	---	
Ø Inyector	1/100 mm	95	---	150	---	
Capacidad nominal	kW	4	---	4	---	
Consumo reducido	k	1,3	---	1,3	---	
Consumo nominal	g/h-m3/h	290	---	0,38	---	

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente estas instruções para obter o máximo rendimento do seu forno. Guarde este manual para que possa ser lido por um novo proprietário.

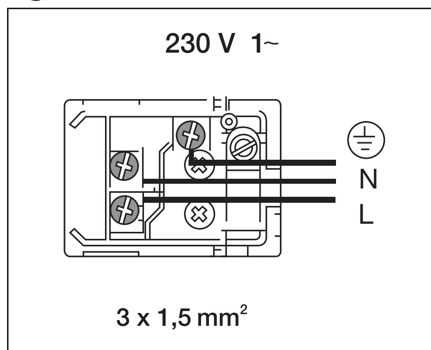
Segurança gás

- ATENÇÃO: O uso de um aparelho de cocção a gás produz calor, humidade e produtos da combustão no local onde está instalado. Deve assegurar-se que a cozinha está bem ventilada especialmente quando o aparelho está em funcionamento: manter abertos os orifícios de ventilação natural, ou instalar um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor).
- A utilização intensa e prolongada do aparelho pode requerer uma ventilação complementar, por exemplo, a abertura de uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, por exemplo, aumentando a potência da ventilação mecânica, caso exista.
- ATENÇÃO: este aparelho serve unicamente para cozinhar. Não deve ser utilizado para outros efeitos, por exemplo para aquecer o ambiente.
- As presentes instruções são válidas unicamente para os países de destino cujos símbolos são indicados tanto na página inicial como no aparelho.
- A instalação do aparelho tem que ser executada, tanto na parte gás como na parte eléctrica, por instaladores competentes e qualificados que conheçam as normas de instalação vigentes.

- Antes de proceder à alimentação do aparelho, é necessário verificar que este está correctamente regulado para o tipo de gás disponível (ver secção correspondente).
- Antes de executar a manutenção ou a limpeza deve desligar o aparelho da rede eléctrica e esperar que este arrefeça.
- ATENÇÃO: as partes acessíveis podem aquecer muito durante a utilização. As crianças devem ser mantidas à distância.
- O uso de um aparelho a gás requer um fluxo regular de ar. Deve certificar-se que a instalação respeita as indicações constantes na secção correspondente.
- O uso prolongado do aparelho a gás pode requerer uma ventilação suplementar (abertura de uma janela ou o aumento da aspiração forçada).
- Para possíveis intervenções de reparação, deve contactar sempre um Centro autorizado de assistência técnica e exigir peças de substituição originais. As reparações efectuadas por pessoal não competente podem ocasionar danos.
- O presente produto destina-se à cocção e aquecimento de alimentos, não deve ser utilizado para outras finalidades.

Segurança eléctrica

Figura



- Para a ligação do forno à rede eléctrica, o instalador deve utilizar um cabo de alimentação tipo H05RR-F, H05SS-F ou H07RN-F. O esquema de ligação é mostrado na figura.
- O forno deve ser sempre ligado a uma tomada de terra em bom estado de acordo com a norma vigente.
- A ligação deve realizar-se através de um interruptor omnipolar, adequado à intensidade a suportar e com uma abertura mínima entre contactos de 3 mm para desligar em casos de emergência, limpeza ou troca da lâmpada. Em caso algum o cabo da tomada de terra poderá passar por este interruptor.
- Este interruptor pode ser substituído por uma ficha eléctrica, sempre que possa estar acessível numa utilização normal.
- Qualquer manipulação ou reparação do aparelho, inclusive a substituição do cabo de alimentação, deve ser realizada por pessoas do Serviço de Assistência Técnica autorizado usando peças de substituição originais. As reparações ou o manuseamento realizado por outras pessoas podem ocasionar danos ao aparelho ou um mau funcionamento, colocando em perigo a sua segurança.
- Desligue o forno quando este estiver avariado.
- Em fornos combinados com bancada, apenas se poderão montar as recomendadas pelo fabricante.

Segurança para as crianças

- Impeça que as crianças se aproximem do forno durante o cozinhado, visto que são atingidas temperaturas elevadas.
- As crianças menores de 8 anos devem permanecer afastadas a menos que se encontrem sob supervisão permanente. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Crianças e pessoas sem autonomia devem ser vigiadas constantemente para que não toquem em superfícies quentes e não estejam perto do aparelho aceso.

Segurança na utilização do forno

- Este aparelho foi concebido para ser usado num ambiente doméstico e de forma não profissional. Deve ser utilizado por pessoas adultas e conscientes.
- O forno tem que funcionar sempre com a porta fechada.
- Utilize o forno só quando este estiver instalado no interior do móvel (Ver secção Instalação do forno).
- O tabuleiro e a grelha possuem um sistema para facilitar a sua extracção parcial e manipular os alimentos.
- Durante a sua utilização o aparelho aquece. Utilize luvas de protecção quando pretender actuar no interior do mesmo e evite tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.
- Em caso de falta de energia eléctrica o forno deve ser desligado.

Limpeza e manutenção

- Deve desligar o aparelho da rede eléctrica para realizar qualquer intervenção.
- Não utilizar produtos de limpeza abrasivos nem aparelhos de limpeza a vapor ou com água à pressão.
- A limpeza e a manutenção a realizar pelo utilizador não deve ser realizada por crianças sem a devida supervisão.
- Antes de substituir a lâmpada, assegure-se primeiro que o forno está desligado da rede eléctrica para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

Este aparelho cumpre as seguintes directivas:

2006/95/CE
2004/108/CE
89/109/CE
2009/142/CE ex 90/396/CE
2009/125/CE
2011/65/EU

Antes da Primeira Utilização

Devido ao processo de fabrico, podem existir no forno vestígios de gordura e outras impurezas, para eliminá-los proceda da seguinte forma:

- Retire todos os elementos da embalagem, incluído o plástico protector se o tiver.
- Ligue o seu forno na função , a 200 ºC e durante 1 hora. Para isso, consulte o Guia Rápido de Utilização que acompanha este manual.
- Arrefeça o forno, abrindo a porta. Desta forma ventila-se não ficando odores no seu interior.
- Após o arrefecimento, limpe o forno e os acessórios.

Durante este primeiro funcionamento, produzem-se fumos e odores pelo que se deve assegurar uma boa ventilação da cozinha.

Embalagem Ecológica

A embalagem é realizada com materiais totalmente recicláveis e podem ser aproveitados novamente. Consulte a sua administração municipal sobre as normas locais para reciclar estes materiais.

Atenção:

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este aparelho não pode ser tratado como um desperdício doméstico normal. Deve entregá-lo no ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem.

Desta forma ajudará a evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública por uma incorrecta utilização.

Para obter informação mais detalhada sobre a reciclagem do aparelho, contacte a administração da sua cidade, o serviço de resíduos domésticos ou o estabelecimento onde comprou o produto.

Outras Instruções Importantes

O forno tem de funcionar sempre com a porta fechada

- O fabricante não se responsabiliza por uma utilização que não seja para a preparação de alimentos de forma doméstica.
- Não guarde óleos, gorduras nem materiais inflamáveis no interior, visto que pode ser perigoso se puser o forno em funcionamento.
- Não se apoie nem se sente na porta aberta. Poderia danificá-la, para além de colocar em perigo a sua segurança.
- Não cubra o fundo do forno com folhas de papel de alumínio de modo a não bloquear as ranhuras previstas nem alterar o intercâmbio térmico regular, visto que pode afectar o cozinhado, danificar o esmalte da cavidade e o interior do móvel da cozinha.
- Para cozinhar qualquer alimento, introduza o tabuleiro ou a grelha nas guias laterais da cavidade interior.
- Não deposite recipientes nem alimentos no fundo do forno. Utilize sempre os tabuleiros e a grelha.
- Não verta água no fundo do forno durante o funcionamento, visto que pode danificar o esmalte.
- Durante o cozinhado abra a porta o menos possível, assim reduzirá o consumo de energia.
- Em cozinhados com um alto conteúdo de líquidos é normal que ocorra alguma condensação na porta.
- Limpe o interior do forno para eliminar resíduos de gordura ou alimentos, os quais, em posteriores cozinhados emitirão fumos e cheiros ou provocarão a aparição de manchas.

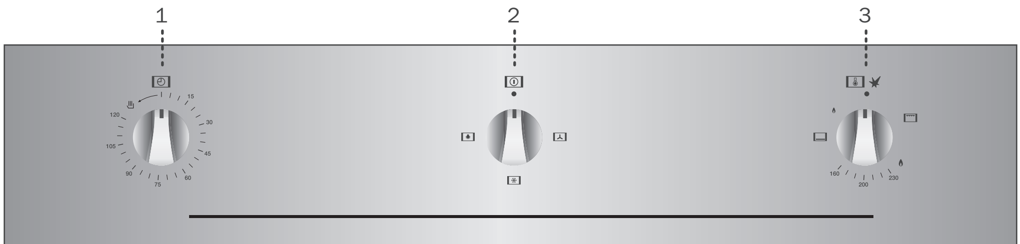
HGE-924/824



1 Fixação ao móvel
2 Saída de ar de refrigeração
3 Resistência do Grill
4 Suportes Tabuleiros
5 Turbina
6 Grelha
7 Tabuleiro de Assados
8 Dobradiça
9 Porta
10 Painel de comandos
11 Lâmpadas

Painel de Comandos

Modelo HGE-924/824



1 Comando temporizador dos minutos.

2 Comando selector de funções.

3 Comando selector de temperaturas.

Funções do Forno

Desligar o forno

Grill

Gratinado e assado superficial. Permite obter o dourado da camada exterior sem afectar o interior do alimento. Indicado para peças planas tais como bifes, costeletas, peixe, tostas.

Grill com Turbina

Permite o assado uniforme ao mesmo tempo que doura superficialmente. Ideal para grelhados. Especial para peças de grande volume como aves, caça… É recomendável colocar a peça de carne sobre a grelha do forno e o tabuleiro por baixo, para o escorrimento de sucos ou gordura.

Resistência inferior

Calor só desde a parte inferior. Especial para assados. Pode usar-se para qualquer peça, independentemente do seu tamanho.

Calor inferior com Turbina

Distribui o calor que provém da parte inferior do forno. Adequado para assados e pastelaria. O ventilador reparte de forma uniforme o calor no interior do forno, reduzindo o tempo e a temperatura de cozinhado.

Descongelação

Esta função é apropriada para descongelar suavemente os alimentos. Especialmente os que são consumidos sem aquecimento, como por exemplo natas, massas, tartes, bolos, etc.

Atenção:

Todas as cocções devem ser efectuadas com a porta do forno fechada.

Manuseamento do Forno

Acender e regular o queimador do forno

Para realizar uma operação correcta de acendimento, deve seguir estritamente as seguintes indicações:

- Abrir completamente a porta do forno.
- Pressionar e rodar o comando do termóstato no sentido anti-horário até à posição de temperatura máxima. Mantendo pressionado o comando, o micro-interruptor que se encontra na parte traseira do mesmo irá produzir uma série de faíscas na vela de acendimento que acende o queimador.
- Depois de aceso, fechar a porta com muito cuidado.
- Manter pressionado o comando cerca de 10 segundos de modo a permitir que o aquecimento do termopar colocado no queimador mantenha automaticamente acesa a chama (controlar através das ranhuras que se encontram no fundo).
- Se depois de mais ou menos 10 segundos o queimador não estiver aceso interrompa a operação e espere pelo menos um minuto antes de voltar a tentar (mantendo sempre a porta aberta).
- Depois de efectuado o acendimento, rode o comando do termóstato para o nível pretendido.
- Introduza o tabuleiro a uma altura média para melhores resultados.
- Uma vez terminada a cocção, apague o queimador, rode o comando do termóstato no sentido horário até à posição zero.
- Em caso de uma extinção casual da chama do queimador, não tente reacender durante pelo menos um minuto.

Utilização do grill eléctrico

Pressionar e rodar o comando termóstato no sentido horário até à posição indicada (grill).

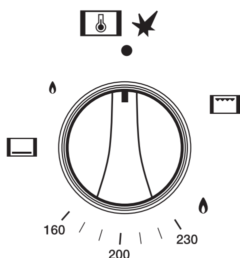
É aconselhável aquecer o grill pelo menos 5 minutos antes de introduzir o alimento.

Colocar o alimento que se pretende grelhar sobre a grelha apropriada ou num tabuleiro para forno com os rebordos baixos. A grelha deve colocar-se no nível mais alto (em função do volume do alimento que se deve cozinhar) e o tabuleiro que serve para recolher os resíduos de gordura deve colocar-se no nível abaixo. Tendo em consideração o tipo de alimento (p. ex. carnes, peixe, carnes brancas, etc.), é necessário virar o alimento para que o mesmo seja exposto aos raios infravermelhos de ambos os lados.

A cocção com o grill não deverá superar os 30 minutos.

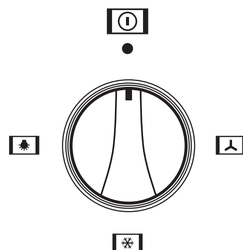
Atenção:

O grill não funciona quando está seleccionada a função gás do forno.



Selecção de funções

- Ao rodar no sentido anti-horário, permite a activação da iluminação interior do forno.
- Ao rodar no sentido horário permite o funcionamento da turbina nas funções de resistência inferior e grill.
- Na posição inferior permite o funcionamento da turbina, para a função de descongelação.

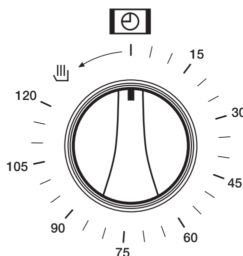


Contador de minutos do forno

Para utilizar o contador de minutos é necessário accionar o dispositivo sonoro rodando o comando uma volta completa no sentido horário, e em seguida voltar atrás até ao tempo pretendido (máx. 120 minutos). Uma vez decorrido o tempo predeterminado, começa a funcionar o avisador acústico.

Atenção:

No momento do sinal acústico, o contador de minutos não interrompe o funcionamento do forno.



Atenção:

O aparelho está equipado com um motor para o arrefecimento dos componentes internos. O dispositivo é accionado automaticamente com qualquer tipo de utilização do forno e mantém o seu funcionamento até atingir uma temperatura inferior a um determinado limite mesmo depois de o forno ser desligado. Em caso de falta de energia o forno deve ser desligado.

Caso detecte algum problema no motor de refrigeração apague o forno e contacte o Serviço de Atendimento a Clientes.

Tabela de características

Aparelho de categoria	**II2H3+**				
Classe	**CLASSE 3**				
Países de Destino		**CHILE, EAU, TURQUIA, EU**		**MÉXICO**	**EQUADOR, VENEZUELA**
Tensão de alimentação	V	220-240		127	110
Potência eléctrica	kW	2,1		2,0	1,75
Potência de grill eléctrico	W	2000		1900	1650
Gás		G30/31		G20	
Pressão de alimentação	mbar	28-30/37		20	
		Forno	Grill	Forno	Grill
Potência	kW	4	---	4	---
Ø Injector	1/100 mm	95	---	150	---
Capacidade nominal	kW	4	---	4	---
Consumo reduzido	k	1,3	---	1,3	---
Consumo nominal	g/h-m3/h	290	---	0,38	---

SAFETY INSTRUCTIONS

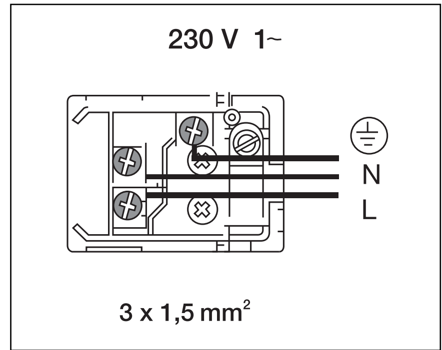
Read these instructions carefully to obtain the best performance from your oven. Keep this manual so that it can be read by a new owner.

Gas safety

- CAUTION: The use of a gas cooking appliance produces heat, moisture and combustion products in the premises where it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated, in particular when the oven is in operation: keep natural ventilation outlets open or install a mechanical ventilation device (extractor hood).
- Intense and prolonged use of the appliance may require additional ventilation, for example, an open window, or more effective ventilation for example increased power of mechanical ventilation, if any.
- CAUTION: this appliance is only to be used for cooking. It should not be used for other purposes, e.g. for heating the room.
- These instructions are only valid in countries whose symbols appear on both the cover and the appliance.
- The installation of the appliance must be carried out, in terms of both gas and electrical connection, by competent and qualified fitters who are familiar with current installation standards.

- Before connecting the appliance to the mains, ensure that it is properly regulated for the type of gas available (see corresponding section).
- Before performing maintenance or cleaning tasks, disconnect the appliance from the mains and wait until it cools down.
- CAUTION: accessible parts can become very hot during use. Children should be kept at a distance.
- The use of a gas appliance requires the air to be changed regularly. Ensure that the installation complies with the steps outlined in the corresponding section.
- The prolonged use of the gas appliance may require additional ventilation (an open window or increased power of mechanical ventilation).
- For any required repairs, contact an authorised technical assistance centre and request that only original spare parts are used. Repair work carried out by unskilled persons may cause damage.
- This appliance is designed for cooking and heating food; do not use it for other purposes.

Electrical safety



- In order to connect the oven to the mains, the technician should use an HO5RR-F, H05SS-F or H07RN-F power cable. The connection diagram is shown in the figure.
- The oven must always have a good earth connection that complies with current regulations.
- Connection must be made by means of an omnipolar switch that is suitable for the current drawn and with a minimum aperture between contacts of 3 mm for disconnection in case of emergency, cleaning or bulb changing. Under no circumstances must the earth wire pass through this switch.
- This switch may be replaced by a plug, provided it is accessible for normal use.
- Any handling or repair to the appliance, including replacement of the power cable, should be carried out by authorised Technical Service Personnel using original spare parts. Repairs or handling by others may damage the appliance or cause malfunctioning that could be hazardous to your safety.
- Unplug your oven if it malfunctions.
- Ovens should only be fitted under those worktops recommended by the manufacturer.

Child Safety

- Keep children away from the oven while in use, as it can reach very high temperatures.
- Children under 8 years of age should be kept away from the appliance unless they are under constant supervision. Children should not be allowed to play with the appliance.
- Carefully watch children and non self-sufficient people the entire time the appliance is in use, so that they do come near it or touch hot surfaces.

Safety in the use of the oven

- This appliance has been designed to be used in a home environment and not professionally. It should be used by responsible adults.
- The oven must always be operated with the door closed.
- Only use the oven after it has been installed inside the kitchen unit (See Installing the Oven).
- The tray and grid have a system for easy partial outward movement and handling of food.
- The oven heats up when in use. Oven gloves should be used when performing operations inside the oven and care should be taken to avoid touching the heating elements.
- In the event of a power failure, the oven must be switched off.

Cleaning and Maintenance

- Disconnect the appliance from the mains power supply before any operation.
- Do not use abrasive cleaning products, or steam or pressurised water cleaning equipment.
- Cleaning and maintenance tasks to be carried out by the user should not be done by children without supervision.
- Before replacing a bulb, first make sure that the oven has been disconnected from the mains to avoid the possibility of receiving an electric shock.

This appliance complies with the following European directives:

2006/95/CE
2004/108/CE
89/109/CE
2009/142/CE ex 90/396/CE
2009/125/CE
2011/65/EU

Before First Use

There may be traces of grease and other substances in the oven as a result of its manufacturing process. These should be removed by means of the following procedure:

- Remove all the packaging from your oven, including the protective plastic, if any.
- Turn your oven to [symbol], at 200 ºC for 1 hour. Consult the Quick Start Guide accompanying this manual on how to do this.
- Cool the oven with the door open so that it ventilates and no odours remain inside it.
- Once cold, clean the oven and accessories.

During this first operation, smoke and smells will be produced. The kitchen should therefore be well ventilated.

Environmentally Friendly Packaging

The packaging is made from totally recyclable materials which can be put to other uses. Consult your local council regarding the necessary procedures for disposing of these materials.

Caution:

The [symbol] symbol on the product or packaging indicates that this appliance cannot be disposed of as normal household waste. It should be taken to an electrical and electronic equipment collection point for recycling.

In this way, any negative consequences for the environment and public health from incorrect handling can be avoided.

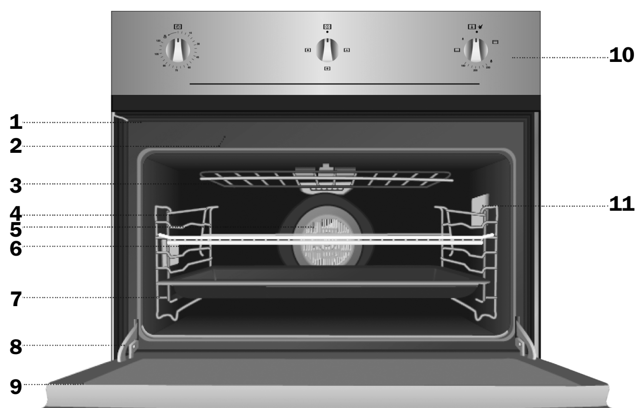
Contact your local council, household waste disposal service or the establishment where you bought the product from for more information on recycling the appliance.

Other Important Instructions

The oven must always be operated with the door closed

- The manufacturer takes no responsibility for any use of the oven other than for the home preparation of food.
- Do not store oil, fats or inflammable materials inside the oven. This may be dangerous if the oven is turned on.
- Do not lean or sit on the open oven door. You could damage it, as well as endanger your own safety.
- Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil as this may affect cooking performance and damage the enamel inside the oven and the interior of your kitchen unit.
- To cook any food, insert the tray or grid into the guide rails inside the oven.
- Do not place containers or food on the bottom surface of the oven. Always use the trays and grid.
- Do not pour water on the bottom surface when in use; this may damage the enamel.
- Open the oven door as little as possible during cooking. This will reduce power consumption.
- It is normal for condensation to occur on the oven door when cooking dishes with a high liquid content.
- Clean the oven interior to remove traces of grease or food, which could later give off smoke and odours and cause stains to appear.

HGE-924/824

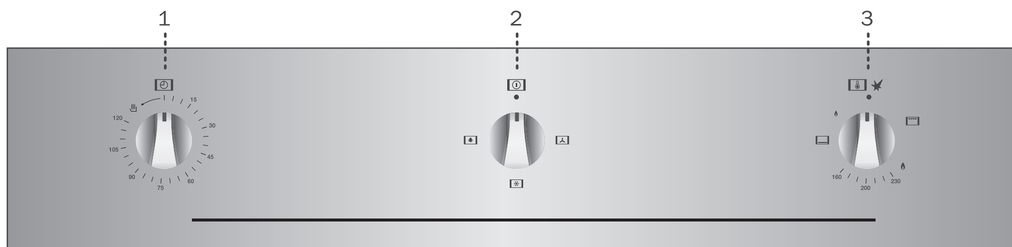


1 Unit mounting
2 Air cooling outlet
3 Grill element
4 Tray supports
5 Fan
6 Grid shelf
7 Roasting tray
8 Hinge
9 Door
10 Control panel
11 Lamps

ENGLISH

Control Panel

HGE-924/824 Model



1 Minute timer dial.

2 Control dial.

3 Temperature dial.

Oven Functions

Oven Switch-Off

Grill

Toasting and browning. This setting allows the surface to be browned without affecting the inside of the food. Suitable for flat foods such as steaks, ribs, fish and open toasted sandwiches.

Grill with Fan

For even roasting and simultaneous surface browning. Ideal for mixed grills. Perfect for bulky pieces such as poultry and game. The meat should be placed on the oven grid with the tray below to collect meat juices and fat.

Lower Burner

Heat only comes from the lower part. Ideal for roasts. This setting can be used with any cuts of meat, regardless of size.

Lower Burner with Fan

This distributes the heat coming from the lower burner. Suitable for roasts and baking. The fan spreads the heat evenly throughout the inside of the oven to reduce cooking time and temperature.

Defrosting

This function is suitable for slowly defrosting food. In particular those that are consumed without the need for heating, for example creams, pastries, cakes, pies etc.

Caution:

The oven door must be closed during any type of cooking operation.

Oven Use

Turning on and regulating the oven burner

To light the oven burner correctly, strictly adhere to the following instructions:

- Open the oven door fully.
- Press and turn the thermostat dial anti-clockwise to maximum temperature. By holding the dial pressed, the micro switch located behind it will create a series of sparks in the spark plug that will cause the burner to light.
- Once the burner is lit, close the door very carefully.
- Hold the dial pressed for 10 seconds to allow the thermocouple located in the burner to heat up and automatically maintain the flame lit (observe in the slots at the bottom of the oven).
- If after approximately 10 seconds the burner does not light, stop and wait for at least one minute before trying to light it again (always keeping the door open).
- Once the burner is lit, turn the thermostat dial to the desired level.
- Insert the tray at a medium height for best results.
- When cooking is finished, turn off the burner by turning the thermostat dial clockwise to zero.
- If for any reason the flame goes out, do not try to re-light the burner for at least one minute.

Electric grill use

Hold and turn the thermostat dial clockwise to the specified position (grill).

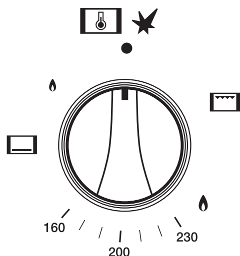
It is advisable to heat the grill for at least 5 minutes before introducing the food.

Place the food to be grilled on the suitable oven grid or in a tray with low sides. The oven grid should be placed on the highest support (depending on the size of the food to be cooked) with the tray directly below it to collect dripping fat. Depending on the type of food (e.g. red meat, fish, white meat, etc.), the food will need to be turned it so that both sides are exposed to the infrared rays.

Cooking with the grill should not exceed 30 minutes.

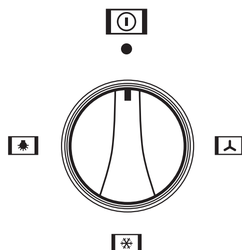
Caution:

The grill will not work when the gas oven function is selected.



Selecting functions

- The oven light can be switched on by turning the dial in an anti-clockwise direction.
- The fan can be switched on when either the lower burner or grill is in operation by turning the dial in a clockwise direction.
- The bottom position switches on the fan for defrosting.

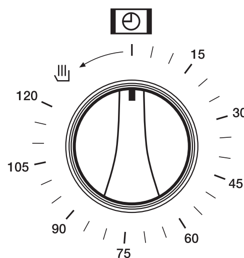


Oven timer

To use the oven timer, the alarm must be switched on by turning it fully in a clockwise direction and then backwards to the desired time (max. 120 minutes). After the programmed time, the alarm will sound.

Caution:

The timer does not switch off the oven when the alarm sounds.



ENGLISH

Caution:

The appliance is equipped with a cooling motor for the internal components. This device turns on automatically with any oven use and continues to operate until a temperature below a determined setting is reached, even after the oven is switched off. In the event of a power failure, the oven should be turned off.

If you detect any problem with the cooling motor, turn off the oven and contact Customer Service.

Identification Table

<table>
<tr><td>Appliance category</td><td colspan="7">II2H3+</td></tr>
<tr><td>Class</td><td colspan="7">CLASS 3</td></tr>
<tr><td>Destination Countries</td><td></td><td colspan="2">CHILE, UAE, TURKEY, EU</td><td colspan="2">MEXICO</td><td colspan="2">ECUADOR, VENEZUELA</td></tr>
<tr><td>Supply voltage</td><td>V</td><td colspan="2">220-240</td><td colspan="2">127</td><td colspan="2">110</td></tr>
<tr><td>Electrical power</td><td>kW</td><td colspan="2">2.1</td><td colspan="2">2.0</td><td colspan="2">1.75</td></tr>
<tr><td>Electric grill power</td><td>W</td><td colspan="2">2000</td><td colspan="2">1900</td><td colspan="2">1650</td></tr>
<tr><td>Gas</td><td></td><td colspan="3">G30/31</td><td colspan="3">G20</td></tr>
<tr><td>Supply pressure</td><td>mbar</td><td colspan="3">28-30/37</td><td colspan="3">20</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Oven</td><td colspan="2">Grill</td><td colspan="2">Oven</td><td>Grill</td></tr>
<tr><td>Power</td><td>kW</td><td>4</td><td colspan="2">---</td><td colspan="2">4</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Ø Injector</td><td>1/100 mm</td><td>95</td><td colspan="2">---</td><td colspan="2">150</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Nominal capacity</td><td>kW</td><td>4</td><td colspan="2">---</td><td colspan="2">4</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Reduced consumption</td><td>k</td><td>1.3</td><td colspan="2">---</td><td colspan="2">1.3</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Nominal consumption</td><td>g/h-m3/h</td><td>290</td><td colspan="2">---</td><td colspan="2">0.38</td><td>---</td></tr>
</table>

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ces instructions pour obtenir le meilleur rendement de votre four. Conservez ce manuel afin qu'un nouveau propriétaire puisse le lire.

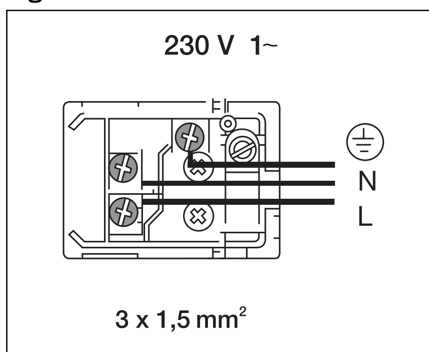
Sécurité du gaz

- MISE EN GARDE : L’utilisation d’un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l’humidité et des produits de la combustion dans le local où vous l’aurez installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, en particulier quand l'appareil est en marche. Veuillez laisser ouverts les espaces de ventilation naturelle, ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte à extraction).
- L’utilisation intensive et prolongée de l’appareil peut nécessiter une ventilation complémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, en augmentant la puissance de la ventilation mécanique, si vous en avez une.
- MISE EN GARDE : Cet appareil est destiné à la cuisson uniquement. Il ne doit pas être utilisé pour d’autres usages, par exemple pour le chauffage ambiant.
- Les présentes instructions sont valables uniquement pour les pays à destination dont les symboles figurent à la fois sur la première page et sur l’appareil.
- L’installation de l’appareil doit être réalisée, que ce soit la partie gaz ou la partie électrique, par des installateurs compétents et qualifiés qui connaissent les normes d'installation en vigueur.

- Avant de mettre en route l'appareil, veuillez contrôler qu'il est réglé correctement pour le type de gaz que vous avez à disposition (voir le paragraphe correspondant).
- Avant d’effectuer la maintenance ou le nettoyage, déconnectez l’appareil du réseau électrique et attendez qu’il refroidisse.
- MISE EN GARDE : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes lors de son utilisation. Les enfants devront être tenus à distance.
- L’utilisation d’un appareil à gaz demande un changement d’air constant. Assurez-vous que la réalisation de l’installation correspond à ce qui est écrit dans les paragraphes correspondants.
- L’utilisation prolongée de l’appareil à gaz peut demander une ventilation supplémentaire (ouverture d’une fenêtre ou augmentation de l’aspiration forcée).
- Pour les interventions de dépannage, veuillez toujours vous adresser à un Centre d’assistance technique autorisé et exiger des pièces de rechange d’origine. Les réparations effectuées par du personnel non compétent peuvent causer des dommages.
- Le présent produit est destiné à la cuisson et au réchauffement des aliments, il ne doit pas être utilisé à d’autres fins.

Sécurité électrique

Figure



- Pour brancher le four, l'installateur doit utiliser un câble d'alimentation de type H05RR-F, H05SS-F ou H07RN-F. Le schéma du branchement est indiqué sur la figure.
- Le four doit toujours être branché à une prise de terre en bon état et conforme à la réglementation en vigueur.
- La connexion doit être effectuée par le biais d'un interrupteur omnipolaire, correspondant à l'intensité à supporter, et avec une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts pour la déconnexion en cas d'urgence, de nettoyage ou de remplacement de l'ampoule. Le câble de prise de terre ne pourra en aucun cas passer par cet interrupteur.
- Cet interrupteur peut être remplacé par une prise de courant à condition de toujours être accessible pour une utilisation normale.
- Toute manipulation ou réparation de l'appareil, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, doit être effectuée par une personne du Service d'assistance technique agréé, en utilisant les pièces de rechange d'origine. Les réparations ou manipulations effectuées par d'autres personnes peuvent provoquer des dommages à l'appareil ou un dysfonctionnement qui mettrait votre sécurité en péril.
- Débranchez votre four en cas de panne.
- Pour les fours combinés avec une plaque de cuisson, vous pourrez uniquement monter les plaques recommandées par le fabricant.

Sécurité des enfants

- Empêchez les enfants de s’approcher du four pendant la cuisson, car il peut atteindre des températures élevées.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l’écart de l’appareil sauf s'ils sont surveillés en permanence. Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil.
- Gardez sous surveillance les enfants et les personnes non autonomes durant toute la durée de la cuisson pour qu'ils ne touchent pas les surfaces chaudes et qu’ils ne soient pas à proximité de l’appareil en marche.

Sécurité dans l'utilisation du four

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans un contexte domestique et non professionnel. Il doit être utilisé par des personnes adultes et conscientes.
- Le four doit toujours fonctionner porte fermée.
- N’utilisez le four que lorsqu’il est encastré à l’intérieur du meuble (voir Installation du four).
- La plaque et la grille disposent d'un système pour faciliter leur extraction partielle et manipuler les aliments.
- L’appareil génère de la chaleur pendant son utilisation. Mettez des gants de protection lorsque vous êtes amenés à intervenir à l’intérieur du four et évitez de toucher les éléments chauffants.
- En cas de coupure d’électricité, éteignez le four.

Nettoyage et entretien

- Avant toute intervention, débranchez l’appareil.
- N’utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni de dispositifs de nettoyage à vapeur ou à eau sous pression.
- Le nettoyage et l'entretien que doit effectuer l'utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance.
- Avant de remplacer l'ampoule, vérifiez tout d’abord que le four est débranché afin d’éviter les éventuels chocs électriques.

Cet appareil respecte les directives suivantes :

2006/95/CE
2004/108/CE
89/109/CE
2009/142/CE ex 90/396/CE
2009/125/CE
2011/65/EU

Avant la première utilisation

Il peut y avoir des restes de graisse et autres impuretés occasionnées par le processus de fabrication ; pour les éliminer, procédez de la manière suivante :

- Retirez tous les éléments de l'emballage, même le plastique de protection s'il y en a un.
- Connectez votre four en mode ▭, à 200 ºC pendant 1 heure. Pour cela, consultez le Guide rapide d'utilisation fourni avec ce manuel.
- Laissez refroidir le four en ouvrant la porte, afin qu'il soit ventilé et ne garde pas les odeurs à l'intérieur.
- Après le refroidissement, nettoyez le four et les accessoires.

Lors de la première utilisation, des fumées et des odeurs peuvent apparaître, il faut donc assurer une bonne ventilation de la cuisine.

Emballage écologique

L'emballage est réalisé avec des matériaux entièrement recyclables et pouvant être réutilisés. Consultez votre mairie pour connaître les règlementations municipales concernant le recyclage de ces matériaux.

Attention :

Le symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne peut pas être considéré comme un déchet ménager classique. Vous devez l'apporter au centre de collecte des équipements électriques et électroniques, pour qu'il soit recyclé.

Vous contribuerez ainsi à éviter les éventuelles conséquences néfastes pour l'environnement et la santé publique d'une manipulation incorrecte.

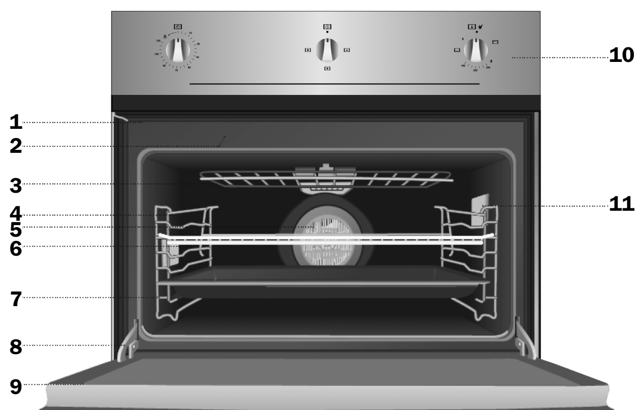
Afin obtenir plus d'informations concernant le recyclage de cet appareil, prenez contact avec la mairie de votre ville, avec le service des déchets ménagers ou avec l'établissement d'achat du produit.

Autres instructions importantes

Le four doit toujours fonctionner porte fermée

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation du four autre que pour la préparation d'aliments à usage domestique.
- Ne rangez pas d'huile, de graisse ni de matières inflammables à l'intérieur, car cela peut être dangereux lorsque le four est mis en marche.
- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte, cela pourrait l'endommager ou mettre votre sécurité en danger.
- Ne recouvrez pas le fond du four avec des feuilles de papier d'aluminium afin de ne pas obstruer les rainures ni d'altérer l'échange thermique régulier, car cela peut affecter la cuisson et endommager l'émail de la cavité du four ainsi que l'intérieur de votre meuble de cuisine.
- Pour faire cuire un aliment, placez la plaque ou la grille sur les guides latéraux à l'intérieur du four.
- Ne déposez pas de récipients ou d'aliments sur la sole du four, utilisez toujours les plaques et la grille.
- Ne versez pas d'eau sur la sole du four pendant son fonctionnement, cela pourrait endommager l'émail.
- Pendant la cuisson, ouvrez le moins souvent possible la porte du four, afin de réduire la consommation d'énergie.
- Pour les plats à forte teneur en liquide, il est normal que de la condensation se forme sur la porte du four.
- Nettoyez l'intérieur du four pour éliminer les traces de graisse ou d'aliments qui dégageront de la fumée et des odeurs ou entraîneront l'apparition de taches lors de futures cuissons.

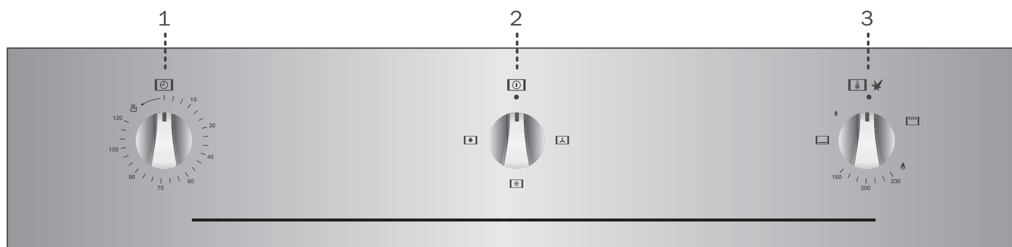
HGE-924/824



1 Fixation au meuble
2 Sortie d'air de refroidissement
3 Résistance du gril
4 Supports plaques
5 Turbine
6 Grille
7 Plaque grillades
8 Charnière
9 Porte
10 Panneau frontal de commande
11 Ampoules

Panneau frontal de commande

Modèle HGE-924/824



1 Sélecteur minuterie et horloge.

2 Sélecteur de fonctions.

3 Sélecteur de température.

Fonctions du four

Arrêt du four



Cuisson au gril

Cuisson de gratins et rôtis en surface. Cette fonction permet de dorer la couche extérieure sans modifier l'intérieur des aliments. Elle est conseillée pour des morceaux fins tels que le bifteck, les côtelettes, le poisson et les toasts.



Gril à turbine

Il permet de rôtir de façon uniforme et de dorer en même temps la surface. Idéal pour les grillades. Spécialement conçu pour de plus gros morceaux tels que volailles, gibier, etc. Il est recommandé de placer le morceau de viande sur la grille du four et la plaque en dessous pour la récupération du jus ou des graisses.



Sole

Seule la partie inférieure du four dégage de la chaleur. Fonction recommandée pour les rôtis. Elle peut être utilisée pour tout type de morceaux, indépendamment de la taille.

Sole à turbine

Elle distribue la chaleur provenant de la partie inférieure du four. Idéale pour les rôtis et les gâteaux. Le ventilateur répartit la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four, tout en réduisant le temps et la température de cuisson.



Décongélation

Cette fonction est idéale pour la décongélation douce des aliments, en particulier ceux qui sont consommés sans être réchauffés, comme les crèmes, les pâtes, les tartes, les gâteaux, etc.

Attention :

Veillez à toujours cuire les aliments avec la porte du four fermée.

Fonctionnement du four

Allumage et réglage du brûleur du four

Pour effectuer une manipulation correcte d'allumage, veuillez suivre strictement les indications suivantes :

- Ouvrez la porte du four.
- Appuyez puis tournez le bouton du thermostat dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de température maximum. Gardez le bouton enfoncé, le micro-interrupteur qui se trouve à l'arrière de celui-ci provoquera une série d'étincelles sur la bougie d'allumage qui allumera le brûleur.
- Une fois allumé, fermez la porte avec beaucoup de soin.
- Maintenez le bouton enfoncé 10 secondes afin de permettre que le réchauffement du thermocouple situé sur le brûleur maintienne la flamme active automatiquement (contrôlez à travers les rainures qui se trouvent au fond).
- Si après environ 10 secondes, le brûleur n'est pas allumé, stoppez la manœuvre et attendez au moins une minute avant de recommencer et de réessayer l'allumage (en maintenant toujours la porte ouverte).
- Une fois l'allumage effectué, tournez le bouton du thermostat au niveau voulu.
- Introduisez la plaque à une hauteur moyenne pour de meilleurs résultats.
- Une fois la cuisson terminée, éteignez le brûleur en tournant le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position zéro.
- Dans le cas d'une extinction de la flamme du brûleur, ne réessayez pas de la rallumer durant au moins une minute.

Utilisation du gril électrique

Enfoncez et tournez le bouton du thermostat dans le sens horaire jusqu'à la position indiquée (gril).

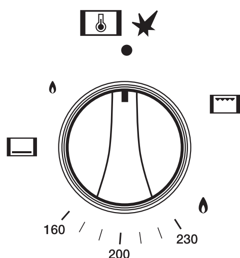
Il est conseillé de préchauffer le gril au moins 5 minutes avant d'introduire les aliments.

Introduire les aliments qui vont être grillés sur la grille appropriée ou sur une plaque pour four avec les bords bas. La grille doit être positionnée au niveau le plus élevé (en fonction du volume de l'aliment à cuire) ; en revanche, la plaque qui servira à récupérer les résidus de graisses devra se trouver au niveau juste en dessous. En fonction du type d'aliment (par exemple viandes, poisson, viandes blanches, etc.) il est nécessaire de tourner l'aliment afin qu'il soit exposé des deux côtés et de façon homogène aux rayons infrarouges.

La cuisson avec le gril ne devrait pas dépasser les 30 minutes.

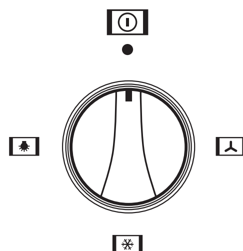
Attention :

Le gril ne fonctionne pas si la fonction gaz du four est sélectionnée.



Sélecteur de fonctions

- Tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre permettra d'activer la lumière à l'intérieur du four.
- Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre permettra le fonctionnement de la turbine en fonction sole et gril.
- En position inférieure, vous permettrez le fonctionnement de la turbine en fonction décongélation.

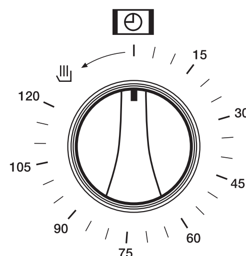


Minuteur du four

Pour utiliser le minuteur il est nécessaire de charger le dispositif sonore en tournant le bouton complètement une fois dans le sens horaire, puis revenir en arrière jusqu'à obtention du temps voulu (max. 120 minutes). Une fois le temps prédéterminé terminé, le signal sonore retentira.

Attention :

Au moment du signal sonore, le minuteur n'arrête pas le fonctionnement du four.



Attention :

L’appareil est doté d’un moteur pour le refroidissement des composants internes. Ce dispositif s’allume automatiquement peu importe le type d'utilisation du four et se maintient en marche jusqu'à obtenir une température en dessous de la limite déterminée, même après l'arrêt du four. En cas de coupure d’électricité, éteignez le four.

Si vous détectez un problème dans le moteur de refroidissement, éteignez le four et adressez-vous au service clients.

Tableau des caractéristiques

Appareil de la catégorie	**II2H3+**				
Classe	**CLASSE 3**				
Pays de Destination		**CHILI, EAU, TURQUIE, UE**		**MEXIQUE**	**ÉQUATEUR, VENEZUELA**
Tension d'alimentation	V	220-240		127	110
Puissance électrique	kW	2,1		2,0	1,75
Puissance du gril électrique	W	2000		1900	1650
Gaz		G30/31		G20	
Pression d'alimentation	mbar	28-30/37		20	
		Four	Gril	Four	Gril
Puissance	kW	4	---	4	---
Ø Injecteur	1/100 mm	95	---	150	---
Capacité nominale	kW	4	---	4	---
Consommation réduite	k	1,3	---	1,3	---
Consommation nominale	g/h-m3/h	290	---	0,38	---

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die vorliegenden Anweisungen aufmerksam durch, um eine optimale Leistung Ihres Backofens sicherzustellen. Bewahren Sie diese Anleitung auf, damit sie ein neuer Besitzer lesen kann.

Gassicherheit

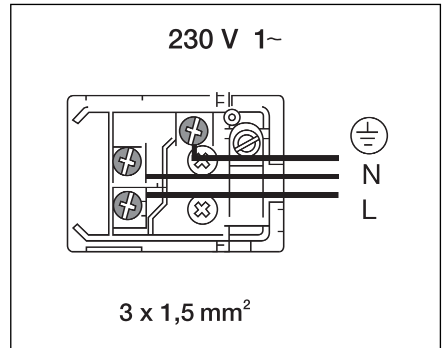
- ACHTUNG: Die Verwendung eines Gaskochgeräts erzeugt in dem Raum, in dem es eingebaut ist, Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte. Sie müssen sicherstellen, dass die Küche, insbesondere wenn das Gerät in Betrieb ist, gut belüftet ist: Alle natürlichen Belüftungsöffnungen müssen geöffnet bleiben oder es muss eine mechanische Belüftungsvorrichtung (Abzugshaube) eingebaut werden.
- Eine intensive und lang anhaltende Nutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung, indem z. B. ein Fenster geöffnet wird, oder eine wirksamere Belüftung, indem z. B. die evtl. vorhandene Belüftung erhöht wird, erfordern.
- ACHTUNG: Dieses Gerät ist nur zum Kochen vorgesehen. Es darf nicht für andere Zwecke wie z. B. als Heizgerät für die Umgebung eingesetzt werden.
- Die vorliegenden Anweisungen sind nur für die Zielländer gültig, deren Symbole sowohl auf der Titelseite wie auch auf dem Gerät erscheinen.
- Der Einbau des Geräts muss sowohl elektrisch wie auch gastechnisch von geschulten und qualifizierten Installateuren, welche die gültigen Einbauvorschriften kennen, durchgeführt werden.

- Bevor das Gerät angeschlossen wird, muss geprüft werden, ob es für die verfügbare Gassorte richtig eingestellt ist (siehe entsprechender Abschnitt).
- Bevor Wartungs- oder Reinigungstätigkeiten ausgeführt werden, muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt und es muss gewartet werden, bis es abgekühlt ist.
- ACHTUNG: Die zugänglichen Teile können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Kinder müssen vom Gerät ferngehalten werden.
- Die Verwendung eines Gasgeräts erfordert einen regelmäßigen Luftaustausch. Es muss sichergestellt werden, dass die Installation die Angaben des jeweiligen Geräts erfüllt.
- Ein lang anhaltender Gebrauch des Gasgeräts kann eine zusätzliche Belüftung erfordern (Öffnung eines Fensters oder Verstärkung der Zwangsbelüftung).
- Für evtl. erforderliche Reparaturen müssen Sie sich an eine zugelassene Kundendienstniederlassung wenden und Originalersatzteile anfordern. Reparaturen, die von nicht ausgebildetem Personal durchgeführt werden, können Schäden verursachen.
- Dieses Gerät ist zum Kochen und Aufwärmen von Lebensmitteln bestimmt und darf nicht für andere Verwendungszwecke eingesetzt werden.

Elektrische Sicherheit

- Für den Anschluss des Backofens an das Stromnetz muss der Installateur ein Versorgungskabel vom Typ H05RR-F, H05SS-F oder H07RN-F verwenden. Der Schaltplan ist in der Abbildung zu sehen.

Abbildung



- Der Backofen muss immer über eine ausreichende Erdung gemäß den geltenden Vorschriften verfügen.
- Der Anschluss muss durch einen der Leistung entsprechenden Schalter mit allpoliger Trennung vom Netz erfolgen, mit einer minimalen Öffnung von 3 mm zwischen den Kontakten zur Abschaltung im Notfall, bei Reinigung oder Lampenwechsel. Das Erdungskabel darf auf keinen Fall über diesen Schalter laufen.
- Dieser Schalter kann durch einen Stecker ersetzt werden, vorausgesetzt, dass dieser bei normalem Gebrauch zugänglich ist.
- Jede Art von Handhabung oder Reparatur des Geräts, einschließlich des Ersetzens des Stromkabels, muss durch den autorisierten Technischen Kundendienst mit Originalersatzteilen ausgeführt werden. Reparaturen oder Handhabungen durch andere Personen können Schäden oder Fehlfunktionen des Geräts verursachen und somit Ihre Sicherheit gefährden.
- Trennen Sie Ihren Backofen vom Stromnetz, wenn er defekt ist.
- Bei Backöfen, die mit Kochfeldern kombiniert sind, dürfen nur die vom Hersteller empfohlenen Kochfelder eingebaut werden.

Kindersicherheit

- Halten Sie Kinder während des Backofenbetriebs von diesem fern, da sehr hohe Temperaturen erreicht werden.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen nicht in der Nähe sein, sofern sie nicht dauernd beaufsichtigt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder und nicht selbstständige Personen müssen die ganze Zeit über beaufsichtigt werden, damit sie keine heißen Flächen berühren und sich nicht in der Nähe des eingeschalteten Geräts aufhalten.

Sicherheit beim Gebrauch des Backofens

- Dieses Gerät wurde für den Hausgebrauch und nicht für professionelle Zwecke entworfen. Es muss von erwachsenen und verantwortungsbewussten Personen verwendet werden.
- Beim Betrieb des Backofens muss die Backofentür stets geschlossen sein.
- Benutzen Sie den Backofen erst, wenn er in das Einbaumöbel eingebaut ist (siehe Installation des Backofens).
- Das Backblech und der Rost verfügen über ein System, welches das teilweise Ausziehen und die Handhabung des Garguts erleichtert.
- Während des Betriebs erhitzt sich das Gerät. Ziehen Sie Schutzhandschuhe an, wenn Sie im Inneren hantieren, und vermeiden Sie es, die Heizelemente zu berühren.
- Bei Strommangel muss der Backofen ausgeschaltet werden.

Reinigung und Wartung

- Das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden, bevor daran gearbeitet wird.
- Keine Scheuermittel, Dampfreiniger oder Druckwasserreiniger verwenden.
- Kinder dürfen die vom Benutzer auszuführende Reinigung oder Wartung nicht ohne Aufsicht durchführen.
- Vor dem Auswechseln der Lampe ist sicherzustellen, dass der Backofen vom Stromnetz getrennt ist, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.

Das Gerät erfüllt folgende Richtlinien:

2006/95/EG
2004/108/EG
89/109/EG
2009/142/EG, vorher 90/396/EG
2009/125/EG
2011/65/EU

Vor dem ersten Gebrauch

Bedingt durch den Herstellungsprozess können im Backofen noch Fettreste und andere Verunreinigungen vorhanden sein. Um diese zu entfernen, verfahren Sie wie folgt:

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile einschließlich des evtl. vorhandenen Plastikschutzes.
- Schalten Sie den Backofen bei 200 °C für 1 Stunde auf Funktion ▭. Schauen Sie hierzu in der Kurzgebrauchsanweisung, die dieser Gebrauchsanleitung beigefügt ist, nach.
- Lassen Sie den Backofen abkühlen und öffnen Sie die Tür. Auf diese Weise wird er gelüftet und es bleiben keine Gerüche im Inneren zurück.
- Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör nach dem Abkühlen.

Während der ersten Inbetriebnahme entstehen Rauch und Gerüche. Sorgen Sie deshalb für eine gute Belüftung der Küche.

Ökologische Verpackung

Die Verpackung besteht aus vollständig recycelbaren Materialien und kann wieder verwendet werden. Kontaktieren Sie Ihre zuständige Gemeindeverwaltung bezüglich der örtlichen Entsorgungsvorschriften für dieses Material.

Achtung:

Das Symbol auf dem Produkt bzw. der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht unter normalen Hausmüll fällt. Sie müssen es für sein Recycling zur Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte bringen.

Somit helfen Sie, eventuelle negative Folgen für Umwelt und öffentliche Gesundheit durch eine nicht ordnungsgemäße Handhabung zu vermeiden.

Weitere Informationen zur Entsorgung des Gerätes erhalten Sie bei Ihrer zuständigen Gemeindeverwaltung, bei Ihrem zuständigen Müllentsorgungsbetrieb oder vom Verkäufer.

Weitere wichtige Gebrauchshinweise

Der Backofen muss stets bei geschlossener Backofentür betrieben werden

- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eine Benutzung des Backofens, die nicht der Zubereitung haushaltsüblicher Lebensmittel dient.
- Bewahren Sie kein Öl, Fett oder andere entzündliche Materialien im Inneren auf, denn dies könnte gefährlich sein, wenn der Backofen eingeschaltet wird.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Backofentür. Sie könnten sie dadurch beschädigen und außerdem Ihre eigene Sicherheit gefährden.
- Decken Sie die Rückseite des Backofens nicht mit Aluminiumfolie ab, damit die vorgesehenen Rillen nicht verschlossen werden und der ordnungsgemäße Wärmeaustausch nicht beeinflusst wird, da andernfalls das Gargut beeinträchtigt und die Innenemaillierung des Backofens sowie die Innenseite des Einbauschranks beschädigt werden könnten.
- Zum Garen schieben Sie das mitgelieferte Backblech oder den Rost in die seitlichen Führungsschienen des Backofeninnenraums.
- Stellen Sie weder Gefäße noch Lebensmittel direkt auf den Backofenboden; benutzen Sie immer ein Backblech oder den Rost.
- Gießen Sie während des Betriebs kein Wasser auf den Backofenboden, da dies die Emaillierung beschädigen kann.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Garvorgangs so selten wie möglich; dadurch reduzieren Sie den Stromverbrauch.
- Bei Gargut mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt ist es normal, dass sich an der Backofentür Kondenswasser bildet.
- Reinigen Sie den Backofeninnenraum, um Fett- oder Lebensmittelreste zu entfernen, da diese Rauch und Gerüche oder das Entstehen von Flecken verursachen können.

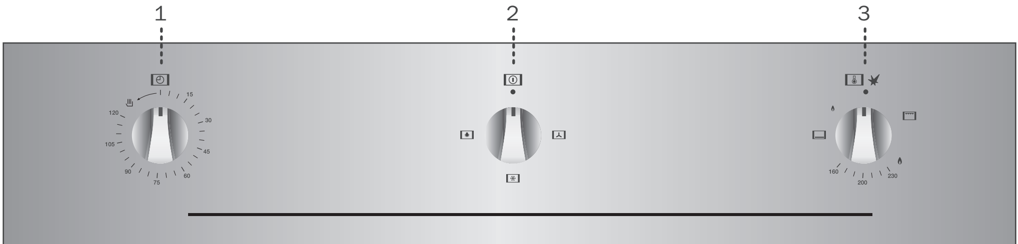
HGE-924/824



1 Befestigung am Einbauschrank
2 Kühlluftaustritt
3 Grillwiderstand
4 Blechhalterungen
5 Umluft
6 Rost
7 Bratpfanne
8 Scharnier
9 Tür
10 Bedienfeld
11 Lampen

Bedienfeld

Modell HGE-924/824



1 Minutenzeitschalter.

2 Funktionswahlschalter.

3 Temperaturwahlschalter.

DEUTSCH

Backofenfunktionen

Abschalten des Backofens

Grill

Gratinieren und überbacken. Ermöglicht das Bräunen der äußeren Schicht, ohne das Innere des Garguts zu beeinflussen. Geeignet für flache Stücke wie Steaks, Rippchen, Fisch, Toasts.

Grill mit Umluft

Ermöglicht gleichzeitig ein gleichmäßiges Garen und Bräunen der Oberfläche. Ideal zum Grillen. Besonders für große Stücke wie Geflügel, Wild, usw. Es wird empfohlen, das Grillgut auf den Rost zu legen und die Fettpfanne darunter zu stellen, um Bratensaft und Fett aufzufangen.

Unterhitze

Nur Hitze von unten. Ideal für Braten. Geeignet für beliebig große Stücke.

Unterhitze mit Umluft

Verteilt die im unteren Teil des Backofens erzeugte Hitze. Geeignet für Braten und Backwaren. Dank der gleichmäßigen Verteilung der Hitze im Backofeninneren werden Garzeit und Gartemperatur reduziert.

Auftauen

Mit dieser Funktion können Lebensmittel sanft aufgetaut werden. Besonders geeignet für Speisen, die ohne Erhitzen konsumiert werden, z. B. Cremes, Torten, Kuchen usw.

Achtung:

Alle Garvorgänge müssen bei geschlossener Backofentür erfolgen.

Bedienung des Backofens

Einschalten und Backofenbrenner einstellen

Für einen ordnungsgemäßen Einschaltvorgang sind folgende Hinweise genau zu befolgen:

- Die Backofentür muss unbedingt geöffnet werden.
- Thermostatschalter drücken und im Gegenuhrzeigersinn auf Höchst-temperaturstellung drehen. Indem der Schalter gedrückt gehalten wird, erzeugt der Mikroschalter auf dessen Rückseite Funken an der Zündkerze, sodass der Brenner angezündet wird.
- Sobald er angezündet ist, muss die Tür sehr vorsichtig geschlossen werden.
- Schalter weitere 10 Sekunden lang gedrückt halten, damit die Erwärmung des Thermoelements am Brenner die Flamme automatisch erhalten kann (über die Rillen am Boden kontrollieren).
- Sollte der Brenner nach ca. 10 Sekunden nicht angezündet sein, muss der Vorgang unterbrochen und mindestens 1 Minute abgewartet werden, bevor das Anzünden erneut versucht wird (wobei die Tür immer geöffnet sein muss).
- Sobald die Zündung erfolgt ist, muss der Thermostatschalter auf die gewünschte Stufe gedreht werden.
- Blech auf mittlere Höhe stellen, um bessere Ergebnisse zu erzielen.
- Nachdem der Garvorgang beendet ist, muss der Brenner ausgeschaltet und der Thermostatschalter im Uhrzeigersinn auf Nullstellung gedreht werden.
- Sollte die Brennerflamme zufällig ausgehen, darf mindestens 1 Minute lang keine erneute Zündung versucht werden.

Verwendung des elektrischen Grills

Thermostatschalter drücken und im Uhrzeigersinn auf die angegebene Stellung (Grill) drehen.

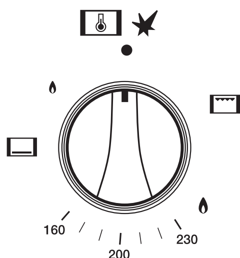
Grill mindestens 5 Minuten vorheizen, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird.

Das Grillgut auf einen geeigneten Rost oder auf ein Backofenblech mit niedrigem Rand legen. Der Rost muss (je nach Größe der zu garenden Speise) in die oberste Schiene geschoben werden. Bei dieser Zubereitungsart muss die Backofentür geöffnet, d. h. teilweise geschlossen sein. Je nach Art der Speise (z. B. Fleisch, Fisch, Geflügel usw.) muss die Speise gewendet werden, damit sie den Infrarotstrahlen auf beiden Seiten gleichmäßig ausgesetzt ist.

Die Grilldauer sollte nicht länger als 30 Minuten betragen.

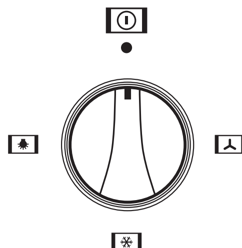
Achtung:

Der Grill funktioniert nicht, wenn die Gasfunktion des Backofens angewählt ist.



Funktionswahl

- Beim Drehen im Gegenuhrzeigersinn kann die Innenbeleuchtung des Backofens eingeschaltet werden.
- Beim Drehen im Uhrzeigersinn kann die Umluft bei Unterhitze und Grill eingeschaltet werden.
- Auf der unteren Stellung kann die Umluft zum Auftauen eingeschaltet werden.

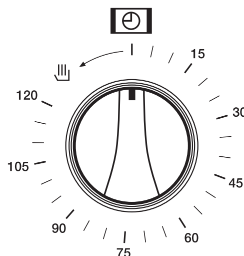


Minutenzähler des Backofens

Um den Minutenzähler einsetzen zu können, muss der akustische Melder gespannt werden, indem der Schalter eine vollständige Umdrehung im Uhrzeigersinn gedreht und dann auf die gewünschte Dauer zurückgedreht wird (max. 120 Minuten). Nach Ablauf der vorgewählten Dauer wird der akustische Melder ausgelöst.

Achtung:

Bei der akustischen Meldung unterbricht der Minutenzähler nicht den Backofenbetrieb.



DEUTSCH

Achtung:

Das Gerät ist mit einem Motor zur Kühlung der Innenbauteile versehen. Diese Vorrichtung schaltet automatisch bei allen Backofen-verwendungen ein und bleibt so lange – auch nach Ausschaltung des Backofens – in Betrieb, bis eine Temperatur unterhalb einer bestimmten Grenze erreicht ist. Bei Strommangel muss der Backofen ausgeschaltet werden.

Wenn Sie einen Fehler am Kühlmotor feststellen, müssen Sie den Backofen ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.

Datenblatt

Gerätekategorie	**II2H3+**					
Klasse	**CLASE 3**					
Zielländer		**CHILE, VAE, TÜRKEI, EU**		**MEXIKO**	**ECUADOR, VENEZUELA**	
Versorgungsspannung	V	220-240		127	110	
Stromleistung	kW	2,1		2,0	1,75	
Leistung elektrischer Grill	W	2000		1900	1650	
Gas		G30/31		G20		
Versorgungsdruck	mbar	28-30/37		20		
		Backofen	Grill	Backofen	Grill	
Leistung	kW	4	---	4	---	
Ø Düse	1/100 mm	95	---	150	---	
Nennkapazität	kW	4	---	4	---	
Reduzierter Verbrauch	k	1,3	---	1,3	---	
Nennverbrauch	g/h-m3/h	290	---	0,38	---	

DEUTSCH

Fabricante / Fabricante / Manufacturer /
Fabricant / Hersteller:
Teka Industrial, S.A.
Cajo, 17
39011 Santander (Spain)
www.teka.com

Cod.: 3172635-000



Manual de Mantenimiento e Instalacion
Horno de Gas

Manual de Manutenção e Instalação
Forno a Gás

Maintenance and Installation Manual
Gas Oven

Manuel d’entretien et d’installation
Four à Gaz

Wartungs- und Installationsanleitung
Gasbackofen

CL La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles

ATENCIÓN

Para conocer las prestaciones y equipamiento específico de su horno, debe consultar la Guía Rápida de Uso que acompaña a este manual.

Limpieza y Mantenimiento

Atención:

Debe desconectar el aparato de la red eléctrica para realizar cualquier intervención.

Cuidado del esmalte de fácil limpieza

Con el horno frío y para superficies esmaltadas (ejemplo, suelo del horno) use cepillos de nylon o esponjas con agua jabonosa y templada. Si usa productos de limpieza de hornos, aplíquelos sólo en las superficies esmaltadas y siguiendo las instrucciones del fabricante.

Atención:

No limpie el interior de su horno con aparatos limpiadores a vapor o agua a presión. Tampoco utilice estropajos metálicos, cepillos de alambre o cualquier utensilio que pueda rayar el esmalte.

Instrucciones para desmontar los soportes de bandeja y el panel de fondo

1 Quite los accesorios del interior del horno.

2 Tire de los soportes (C), soltándolos de la tuerca (D). Fig. 1

3 Para desmontar el panel del fondo, quite los tornillos (E). Fig. 2

4 Para el montaje proceda en sentido inverso.

Atención:

Por su seguridad, nunca ponga en funcionamiento el horno sin el panel de fondo que protege el ventilador.

Limpieza del Exterior y los Accesorios de Horno

Limpie el exterior del horno y los accesorios con agua jabonosa y templada o con algún detergente suave.

Para superficies inoxidables actúe con precaución y emplee sólo esponjas o paños que no puedan rayarlos.

No use estropajos metálicos, cepillos de alambre ni polvos comerciales o abrasivos para limpiar la puerta del horno, ya que podría arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.

Usted puede desmontar la puerta para facilitar su limpieza, para ello:

1 Abra la puerta.

2 Gire totalmente los dos gatillos (F). Fig. 3

3 Cierre la puerta hasta encajar en los dos gatillos. Fig. 4

4 Asiendo la puerta con ambas manos y por los costados, levante y separe la puerta del horno hasta sacar totalmente las bisagras (G). Fig. 5

Para el montaje de la puerta, proceda de forma inversa.

Limpieza de la Puerta con Cristal Interior de gran Tamaño

Instrucciones Desmontaje / Montaje de los cristales interiores

1 Abra la puerta del horno.

2 Gire totalmente los dos gatillos (N), para bloquear el giro de la puerta. Fig. 6.

3 Presione con los dedos sobre el punto 1 situado en la parte superior de ambos lados de la puerta del horno. Fig. 7

4 Sin dejar de presionar el punto 1, tire del cierre superior de la puerta. Fig. 8.

5 Los cristales interiores de la puerta quedan sueltos, por lo que puede limpiarlos fácilmente con limpiacristales y un paño suave.

Atención:

Si no ha bloqueado el giro de la puerta con el gatillo (N), por favor preste atención porque cuando retire los cristales interiores, la puerta del horno se cerrará.

6 Una vez limpios, introduzca los cristales en el mismo orden de forma que se pueda leer la indicación TERMOGLASS que llevan impresa.

7 Coloque de nuevo el cierre superior de la puerta, asegurando que las pestañas laterales encajan en el punto 1.

Cambio de la Lámpara del Horno

Atención:

Para cambiar la lámpara, asegure primero que el horno está desconectado de la red eléctrica.

Para su modelo de horno siga estas instrucciones:

- Suelte la lente del portalámparas con la ayuda de una herramienta. Fig. 9
- Sustituya la lámpara.

La lámpara a sustituir debe tener una resistencia a la temperatura de hasta 300 ºC, solicítela en el servicio de asistencia técnica.

- Monte de nuevo la lente, asegurando que encaja en posición correcta. Fig. 10

Información Técnica

Este aparato debe ser instalado para hacerlo funcionar solamente en locales ventilados permanentemente según las normas vigentes en su país.

Si el aparato no funciona comunique al Servicio de Asistencia Técnica el tipo de anomalía que usted observa indicando:

1 Número de Serie (S-No)

2 Modelo de Aparato (Mod.)

que usted podrá encontrar grabados en la placa de características. Ésta se encuentra en la parte lateral del horno, que podrá ver abriendo la puerta.

Cualquier tipo de manutención debe ser realizada por personal competente o autorizado, manteniendo el aparato desenchufado y la conexión del gas cerrada.

Instalación

Es importante que todas las operaciones relativas a la instalación, regulación y mantenimiento del aparato sean efectuadas por personal competente y cualificado, de acuerdo con las normas vigentes.

Si usted mismo instala el horno, el fabricante no se hará responsable de los posibles daños.

Local donde se instala

- Este aparato no debe ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.
- El aparato puede ser instalado y funcionar solamente en locales permanentemente ventilados de acuerdo con las prescripciones de las normas vigentes.
- La corriente natural del aire tiene que llegar por vía directa a través de aperturas permanentes en las paredes del local que hay que ventilar que den al exterior o bien por medio de conductos de ventilación individuales o colectivos ramificados. Fig. 11
- Las aberturas de ventilación tienen que prever una sección útil de por lo menos 100 cm^2 y no tienen que ser obstruidas accidentalmente (protección con rejillas o redes metálicas).
- El local de instalación tiene que prever un sistema de evacuación de los humos de combustión hacia el exterior que se puede obtener por medio de una campana o de un electroventilador que intervenga al encenderse el aparato. Fig. 11

Instalación en el mueble

- Es importante que todas las operaciones relativas a la instalación del aparato sean efectuadas por personal competente y cualificado.
- El aparato puede ser empotrado bajo encimera o integrado a columna. En ambos casos se deben respetar las dimensiones indicadas en la fig. 12.
- El mueble donde se debe colocar el aparato debe estar convenientemente fijado.
- Para desembalar el horno tire de la lengüeta situada en la parte inferior de la caja y para manipularlo sujételo por las zonas laterales y nunca por el tirador de la puerta del horno.
- La instalación del horno en el mueble se efectúa observando las siguientes indicaciones (fig. 12):

1 Quitar los cubre marcos aflojando los tornillos A.

2 Introducir el horno en el mueble ya conectado a la instalación eléctrica y al gas.

3 Fijar el horno al mueble con 2 tornillos para madera B (en dotación).

4 Fijar los cubre marcos.

- Prestar atención a no utilizar la puerta como palanca para instalar el horno.
- No presionar la puerta del horno cuando está abierta

Atención:

El adhesivo empleado en el recubrimiento plástico de los muebles debe soportar temperaturas superiores a 90 ºC.

Conexión del Gas

- El aparato tiene que ser conectado a la red del gas o a la bombona según las prescripciones de las normas vigentes y después de asegurarse de que ha sido regulado para el tipo de gas a disposición.
- El aparato está predispuesto para funcionar con el gas indicado en la etiqueta de calibrado colocada en el inferior del marco del horno.
- En el caso de que el tipo de gas a su disposición no corresponda al de la predisposición del aparato, hay que sustituir los inyectores correspondientes (en dotación) teniendo cuidado de colocar la nueva etiqueta de calibrado (en dotación) y eliminando la antigua.
- Para cumplir con estas operaciones, el instalador cualificado tiene que atenerse a las indicaciones que figuran en el apartado «Adaptación a los distintos tipos de gas».

- Para que el funcionamiento sea más seguro, asegurarse de que la presión de alimentación tiene en cuenta los valores indicados en la "Tabla de las características de los quemadores e inyectores".
- Si el aparato está alimentado con gas líquido de bombona, asegurarse de que el regulador de presión de la bombona sea conforme a las normativas vigentes.
- Es obligatorio ejecutar la conexión a la instalación del gas por medio de tubo metálico rígido (cobre o acero) o bien por medio de un tubo flexible metálico (acero inoxidable) conforme a las normas en vigor.
- El tubo de entrada del gas en el aparato se presenta con una tuerca terminal a la que se conecta el empalme acodado (en dotación) orientable de acuerdo con las exigencias de instalación. Fig 13
- En la parte opuesta del empalme acodado hay que conectar el tubo de alimentación metálico rígido o flexible (longitud máxima = 1,5 m).
- Introducir en los dos extremos del empalme acodado las juntas de estanqueidad (en dotación). En caso de desmontar estas partes, sustituir taxativamente las juntas con otras nuevas.
- Una vez instalado el aparato, asegurarse de que el tubo del gas no queda aplastado o estropeado por partes móviles.

Atención:

Una vez acabada la instalación, controlar que sea perfecta la estanqueidad de todos los empalmes utilizando para ello una solución jabonosa y nunca llama.

Conexión Eléctrica

El instalador debe verificar que:

- La tensión y la frecuencia de la red se corresponde con lo indicado en la Placa de Características.
- La instalación eléctrica puede soportar la potencia máxima indicada en la Placa de Características.
- Después de la conexión eléctrica, verifique el correcto funcionamiento de todos los elementos eléctricos del horno.

Adaptación de los quemadores a los distintos tipos de Gas

Para adaptar el aparato a un tipo de gas diferente del gas para el que ha sido predispuesto (véase para ello la etiqueta colocada en el embalaje del aparato) hay que efectuar las siguientes operaciones:

- Abrir completamente la puerta del horno y dejar libre el interior de todos los accesorios (bandeja, parrilla, etc.…)
- Sacar la tapa de solera del horno, quitando los tornillos, levantándola y extrayéndola.
- Quitar los quemadores de la siguiente manera:

1 Quemador inferior: para sacarlo desatornillar los tornillos colocados en la abrazadera en angulo y en la fijación lateral del quemador. Fig. 14

2 Quemador superior (en el caso de llevarlo): para sacarlo, desatornillar el tornillo colocado en la fijación lateral del quemador.

- Extraer el quemador inferior y el grupo quemador superior (en el caso de llevarlo) a fin de poder acceder libremente a los inyectores. Fig. 15

Atención:

Cuidado con los cables de las bujías y los tubos del termopar al extraer el quemador.

- Sustituir el inyector por medio de una llave de tubo de 7 mm, por el correspondiente al gas que se utilizará (véase "Tabla de características en guía de uso").
- Volver a montar las distintas partes ejecutando las operaciones descritas en sentido inverso acordándose de sustituir la etiqueta de calibrado del aparato con la correspondiente a la nueva situación (en dotación).

Regulación del aire de los quemadores

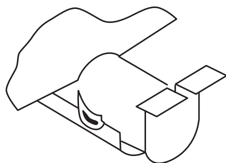
Debido a las distintas características del gas usado, se pueden presentar llamas con falta o exceso de aire. En dicho caso efectuar la regulación de la siguiente manera:

1 Aflojar el tornillo C que se encuentra en el quemador. Fig. 17

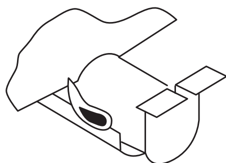
2 Girar la abrazadera D en posición N para el gas metano o natural y en posición G para el líquido, hacer coincidir el índice móvil sobre la abrazadera, el índice fijo sobre el quemador obteniendo de esta manera una llama regular.

Ejemplos

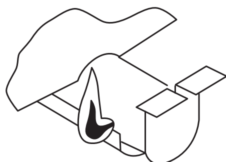
- Llama con exceso de aire; pequeña y débil: girar la abrazadera D para disminuir la abertura x (sentido anti horario).



- Llama normal: es de color azulado.



- Llama con poco aire; irregular con las puntas amarillas: girar la abrazadera D para aumentar la abertura x (sentido horario).



Regulación del mínimo (solo para quemador inferior)

La regulación de la llama en el caudal mínimo se ejecuta en la fábrica.

Después de sustituir un inyector para la adaptación al gas disponible o, después de particulares condiciones de la presión de red, puede que se necesario regular otra vez el mínimo.

Esta operación se efectúa con el horno en el mueble y luego de haber realizado la conexión eléctrica y de gas por personal competente y cualificado. Dichas operaciones son necesarias cuando se pasa de un tipo de gas a otro (de un gas natural G20 a gas líquido G30) en manera de garantizar una temperatura mínima aproximada a los 150 ºC.

La secuencia necesaria para efectuar dichas operaciones son las siguientes:

- Abrir completamente la puerta del horno y sacar del horno todos los accesorios.
- Quitar la placa de solera.
- Encender el horno con el mando del termostato al máximo siguiendo las instrucciones dadas en el apartado correspondiente y cerrar con cuidado la puerta.
- Esperar alrededor de 10 minutos, después, de lo cual acceder al tornillo del by pass mediante el correspondiente destornillador y después de haber extraído el mando.
- Posicionar el eje del termostato en correspondencia con la posición de mínimo.
- Atornillar o desatornillar el tornillo del by-pass respectivamente para disminuir o aumentar la llama hasta obtener una llama pequeña regular.
- Volver a montar el mando y asegurarse de que al girar rápidamente entre máximo y mínimo la llama no se apague.
- Abrir y cerrar la puerta del horno continuamente varias veces (ni muy rápido, ni muy lentamente).

- Asegurarse además, de que la regulación obtenida es suficiente para mantener el calentamiento del termopar.
- Apagar el quemador y, después del enfriamiento, volver a colocar la placa de solera y los accesorios.

Atención:

Es suficiente desatornillar el by-pass para regular el mínimo pasando del gas líquido al gas metano.

Para el funcionamiento con gas G30/G31 (LPG) el tornillo de regulación del by-pass debe ser atornillado hasta el fondo.

Terminadas dichas operaciones (sustituir los inyectores, regular el aire y el mínimo), apagar el horno y aplicar la nueva placa de características (que indique el gas que se utiliza).

Si hay un problema con el funcionamiento correcto del termostato, diríjase al Servicio de Asistencia Técnica.

Figuras

Fig 1

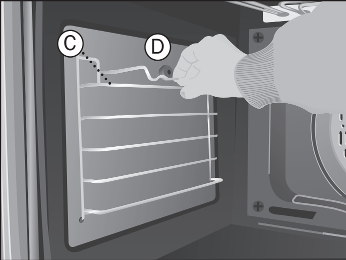


Fig 2

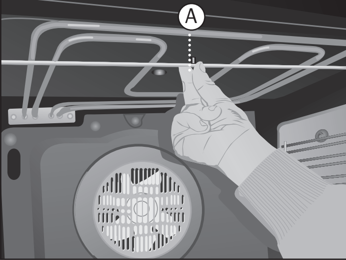


Fig 3

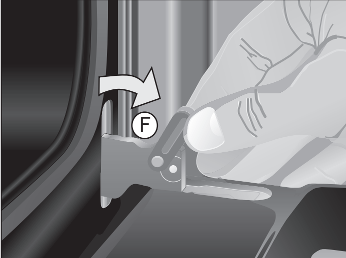


Fig 4

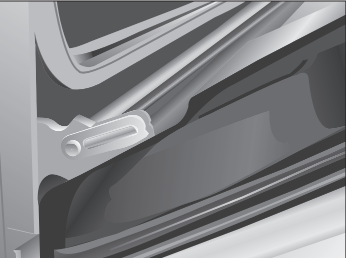


Fig 5

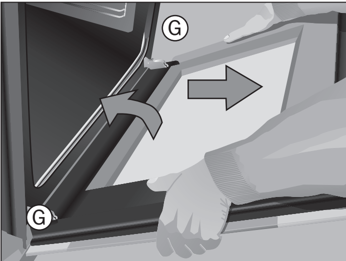


Fig 6

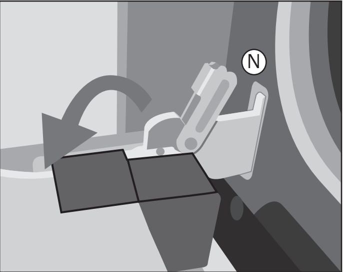


Fig 7

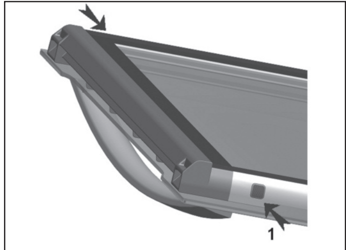


Fig 8

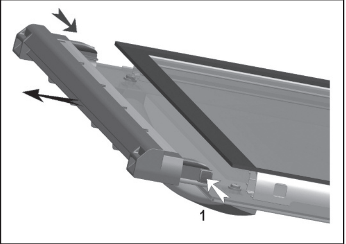


Fig 9

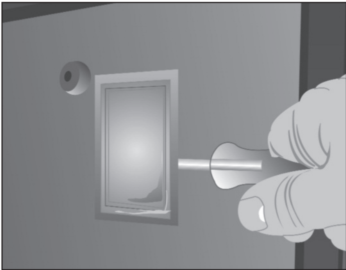


Fig 10

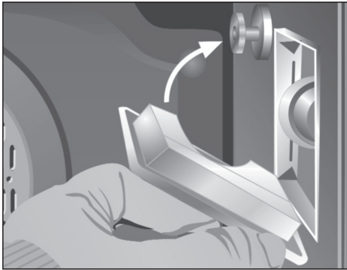


Fig 11

100 cm^2

Fig 12

Fig 13

1. Tubería rampa
2. Tuerca
3. Junta
4. Empalme acodado
5. Junta
6. Tuerca
7. Tubo de alimentación metálico rígido o flexible

Fig 14

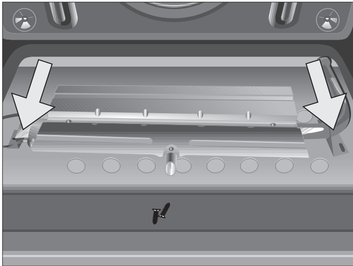


Fig 15

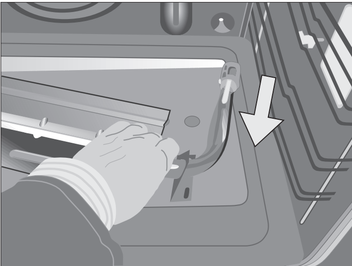


Fig 16

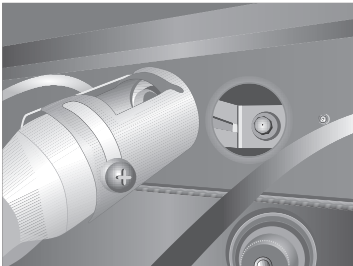
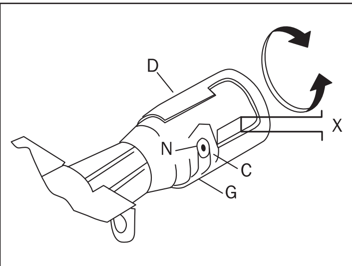


Fig 17



ATENÇÃO

Para conhecer as prestações e o equipamento específico do forno, deve consultar o Guia Rápido de Utilização que acompanha este manual.

Limpeza e Manutenção

Atenção:

Deve desligar o aparelho da rede eléctrica para realizar qualquer intervenção.

Cuidado do esmalte de limpeza fácil

Com o forno frio e para superfícies esmaltadas (exemplo, base do forno) use escovas de nylon ou esponjas com água morna com sabão. Se usa produtos de limpeza de fornos, aplique-os apenas nas superfícies esmaltadas e siga as instruções do fabricante.

Atenção:

Não limpe o interior do forno com aparelhos de limpeza a vapor ou com água à pressão. Não utilizar também esfregões metálicos, escovas de arame ou qualquer utensílio que possa riscar o esmalte.

Instruções para desmontar os suportes do tabuleiro e o painel de fundo

1 Retire os acessórios do interior do forno.
2 Puxe os suportes (C), soltando-os da porca (D). Fig. 1
3 Para desmontar o painel do fundo, retire os parafusos (E). Fig. 2
4 Para a montagem proceda no sentido inverso.

Atenção:

Para sua segurança, nunca ponha o forno em funcionamento sem o painel de fundo que protege o ventilador.

Limpeza do Exterior e dos Acessórios do Forno

Limpe o exterior do forno e os acessórios com água morna com sabão ou com algum detergente suave.

Para superfícies inoxidáveis proceda com precaução e empregue apenas esponjas ou panos que não produzam riscos.

Não use esfregões metálicos, escovas de arame nem pós comerciais ou abrasivos para limpar a porta do forno, dado que poderia arranhar a superfície e provocar a rotura do vidro.

Pode desmontar a porta de modo a facilitar a respectiva limpeza. Para isso:

1 Abra a porta.
2 Rode totalmente os dois engates (F). Fig. 3
3 Feche a porta até encaixar nos dois engates. Fig. 4
4 Segurando a porta com ambas as mãos e pelas laterais, levante e separe a porta do forno até extrair totalmente as dobradiças (G). Fig. 5

Para a montagem da porta, proceda de forma inversa.

Limpeza da Porta com Vidro Interior de grande Dimensão

Instruções de Desmontagem / Montagem dos vidros interiores

1 Abra a porta do forno.
2 Rode totalmente os dois engates (N), para bloquear a rotação da porta. Fig. 6
3 Pressione com os dedos no ponto 1 localizado na parte superior de ambos os lados da porta do forno. Fig. 7
4 Sem deixar de pressionar o ponto 1, puxe o fecho superior da porta. Fig. 8
5 Os vidros interiores da porta ficam soltos, pelo que pode limpá-los facilmente com limpa-vidros e um pano suave.

Atenção:

Caso não tenha bloqueado a rotação da porta com o engate (N), tenha atenção porque ao retirar os vidros interiores, a porta do forno irá fechar-se.

6 Uma vez limpos, introduza os vidros pela mesma ordem de forma que se possa ler a indicação TERMOGLASS impressa nos mesmos.

7 Coloque novamente o fecho superior da porta, assegurando que as pestanas laterais encaixam no ponto 1.

Troca da Lâmpada do Forno

Atenção:

Para trocar a lâmpada, assegure primeiro que o forno está desligado da rede eléctrica.

Para o seu modelo de forno siga estas instruções:

- Solte a lente do porta-lâmpadas com a ajuda de uma ferramenta. Fig. 9
- Substitua a lâmpada.

A lâmpada a substituir deve ter uma resistência à temperatura até 300 ºC. Solicite-a no serviço de assistência técnica.

- Monte de novo a lente, assegurando-se que encaixa na posição correcta. Fig. 10

Informação Técnica

Este aparelho deve ser instalado para funcionamento apenas em locais ventilados constantemente de acordo com as normas vigentes no seu país.

Se o aparelho não funciona comunique ao Serviço de Assistência Técnica o tipo de anomalia que observa indicando:

1 Número de Série (S-No)

2 Modelo de Aparelho (Mod.)

que poderá encontrar gravados na placa de características. Esta encontra-se na parte lateral do forno, que poderá ver abrindo a porta.

Qualquer tipo de manutenção deve ser realizada por pessoal competente ou autorizado, mantendo o aparelho desligado da tomada e a ligação de gás fechada.

Instalação

É importante que todas as operações relativas à instalação, regulação e manutenção do aparelho sejam efectuadas por pessoal competente e qualificado, de acordo com as normas vigentes.

Caso seja o próprio utilizador a instalar o forno, o fabricante não será responsável por possíveis danos.

Local da instalação

- Este aparelho não deve ser ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão.
- O aparelho pode ser instalado e funcionar apenas em locais permanentemente ventilados de acordo com as disposições das normas vigentes.
- A corrente natural do ar tem que chegar por via directa através de aberturas permanentes nas paredes do local que é necessário ventilar com passagem para o exterior por meio de condutas de ventilação individuais ou colectivas ramificadas. Fig. 11
- As aberturas de ventilação têm que prever uma secção útil de pelo menos 100 cm^2 e não devem ser obstruídas acidentalmente (protecção com grades ou redes metálicas).
- O local de instalação tem que prever um sistema de evacuação dos fumos de combustão para o exterior que pode ser obtido por meio de um exaustor ou de um ventilador eléctrico que intervenha quando o aparelho é ligado. Fig. 11

Instalação no móvel

- É importante que todas as operações relativas à instalação do aparelho sejam efectuadas por pessoal competente e qualificado.
- O aparelho pode ser embutido sob uma bancada ou integrado em coluna. Em ambos casos é necessário respeitar as dimensões indicadas na fig. 12
- O móvel destinado à colocação do aparelho deve estar fixo convenientemente.
- Para desembalar o forno puxe a banda situada na parte inferior da caixa e para o manipular, segure-o pelas zonas laterais e nunca pelo puxador da porta do forno.
- A instalação do forno no móvel deve ser efectuada respeitando as seguintes indicações (fig. 12):

1 Retirar as coberturas dos caixilhos desapertando os parafusos A.

2 Introduzir o forno no móvel já ligado à instalação eléctrica e ao gás.

3 Fixar o forno ao móvel com 2 parafusos para madeira B (fornecidos).

4 Fixar as coberturas dos caixilhos.

- Ter em atenção que a porta não deve ser utilizada como alavanca na instalação do forno.
- Não pressionar a porta do forno quando está aberta

Atenção:

O adesivo utilizado no revestimento plástico dos móveis deve suportar temperaturas superiores a 90 °C.

Ligação do Gás

- O aparelho tem de ser ligado à rede de gás ou à botija de gás de acordo com as disposições das normas vigentes e depois de assegurar que este foi regulado para o tipo de gás a utilizar.
- O aparelho está preparado para funcionar com o gás indicado na etiqueta de calibragem colocada na parte inferior do caixilho do forno.
- Caso o tipo de gás disponível não corresponda ao indicado no aparelho, é necessário substituir os injectores correspondentes (fornecidos) tendo o cuidado de colocar a nova etiqueta de calibragem (fornecida) e eliminando a antiga.
- Para cumprir estas operações, o instalador qualificado tem que respeitar as indicações que constam na secção “Adaptação aos diferentes tipos de gás”.

- Para que o funcionamento seja mais seguro, é necessário assegurar que a pressão de alimentação respeita os valores indicados na “Tabela das características dos queimadores e injectores”.
- Se o aparelho for alimentado com gás líquido de botija, é necessário assegurar que o regulador de pressão da botija está conforme as normas vigentes.
- É obrigatório executar a ligação à instalação do gás por meio de tubo metálico rígido (cobre ou aço) ou por meio de um tubo flexível metálico (aço inoxidável) conforme as normas em vigor.
- O tubo de entrada do gás no aparelho apresenta uma porca terminal à qual se liga o cotovelo (fornecido) orientável de acordo com as exigências de instalação. Fig 13
- Na parte oposta do cotovelo é necessário ligar o tubo de alimentação metálico rígido ou flexível (comprimento máximo = 1,5 m).
- Introduzir nos dois extremos do cotovelo as juntas de estanquidade (fornecidas). Caso estas partes sejam desmontadas, é imprescindível substituir as juntas por outras novas.
- Após a instalação do aparelho, assegurar que o tubo do gás não é esmagado nem danificado por partes móveis.

Atenção:

Depois de terminada a instalação, verificar a estanquidade perfeita de todas as uniões utilizando para o efeito uma solução de sabão e nunca uma chama.

Ligação Eléctrica

O instalador deve verificar que:

- A tensão e a frequência da rede correspondem ao indicado na Placa de Características.
- A instalação eléctrica pode suportar a potência máxima indicada na Placa de Características.
- Depois da ligação eléctrica, verifique o correcto funcionamento de todos os elementos eléctricos do forno.

Adaptação dos queimadores aos diferentes tipos de Gás

Para adaptar o aparelho para um tipo de gás diferente do gás para o qual foi configurado (ver a etiqueta colocada na embalagem do aparelho) é necessário efectuar as seguintes operações:

- Abrir completamente a porta do forno e deixar o interior livre de todos os acessórios (tabuleiro, grelha, etc.)
- Retirar a tampa da resistência inferior do forno, retirando os parafusos, levantando-a e extraindo-a.
- Retirar os queimadores da seguinte forma:

1. Queimador inferior: para o retirar desapertar os parafusos colocados na abraçadeira em ângulo e na fixação lateral do queimador. Fig. 14
2. Queimador superior (caso exista): para o retirar, desapertar o parafuso colocado na fixação lateral do queimador.

- Extrair o queimador inferior e o grupo queimador superior (caso exista) de modo a poder aceder livremente aos injectores. Fig. 15

Atenção:

Cuidado com os cabos das velas e os tubos do termopar ao extrair o queimador.

- Substituir o injector com uma chave de tubo de 7 mm, pelo correspondente ao gás que vai ser utilizado (ver “Tabela de características em guia de utilização”).
- Voltar a montar as diferentes partes executando as operações descritas em sentido inverso não esquecendo de substituir a etiqueta de calibragem do aparelho com a correspondente à nova situação (fornecida).

Regulação do ar dos queimadores

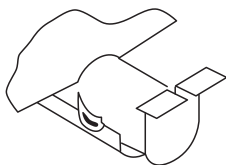
Devido às diferentes características do gás usado, podem produzir-se chamas com falta ou excesso de ar. Neste caso efectuar a regulação da seguinte forma:

1 Desapertar o parafuso C que se encontra no queimador. Fig. 17

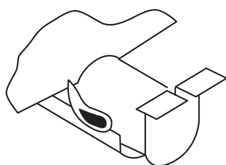
2 Girar a abraçadeira D na posição N para o gás metano ou natural e na posição G para o líquido, fazer coincidir o índice móvel sobre a abraçadeira, o índice fixo sobre o queimador obtendo desta forma uma chama regular.

Exemplos

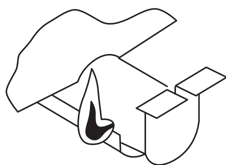
- Chama com excesso de ar; pequena e débil: girar a abraçadeira D para diminuir a abertura x (sentido anti-horário).



- Chama normal: tem uma cor azulada.



- Chama com pouco ar; irregular com as pontas amarelas: girar a abraçadeira D para aumentar a abertura x (sentido horário).



Regulação do mínimo (apenas para queimador inferior)

A regulação da chama no caudal mínimo é executada na fábrica.

Após a substituição de um injector para a adaptação ao gás disponível ou após condições particulares da pressão de rede poderá ser necessário regular novamente o mínimo.

Esta operação é efectuada com o forno no móvel e logo após a realização da ligação eléctrica e de gás por pessoal competente e qualificado. Estas operações são necessárias ao passar de um tipo de gás para outro (de um gás natural G20 para gás líquido G30) de modo a garantir uma temperatura mínima aproximada aos 150 °C.

A sequência necessária para efectuar as ditas operações e a seguinte:

- Abrir completamente a porta do forno e retirar do forno todos os acessórios.
- Retirar a placa da resistência inferior.
- Acender o forno com o comando do termóstato no máximo seguindo as instruções indicadas na secção correspondente e fechar com cuidado a porta.
- Esperar cerca de 10 minutos, em seguida aceder ao parafuso de by-pass através de chave de parafusos correspondente e depois de ter extraído o comando.
- Posicionar o eixo do termóstato em correspondência com a posição de mínimo.
- Apertar ou desapertar o parafuso do bypass respectivamente para diminuir ou aumentar a chama até obter uma chama pequena regular.
- Voltar a montar o comando e assegurar que ao girar rapidamente entre máximo e mínimo a chama não se apaga.
- Abrir e fechar a porta do forno continuamente várias vezes (nem muito rápido, nem muito lentamente).

- Assegurar também, que a regulação obtida é suficiente para manter o aquecimento do termopar.
- Apagar o queimador e, após o arrefecimento, voltar a colocar a placa da resistência inferior e os acessórios.

Atenção:

Basta desapertar o by-pass para regular o mínimo passando do gás líquido para o gás metano.

Para o funcionamento com gás G30/G31 (GPL) o parafuso de regulação do by-pass deve ser apertado até ao fim.

Terminadas as ditas operações (substituição dos injectores, regulação do ar e o mínimo), apagar o forno e aplicar a nova placa de características (que indique o gás utilizado).

Caso exista um problema com o funcionamento correcto do termóstato, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Figuras

Fig 1

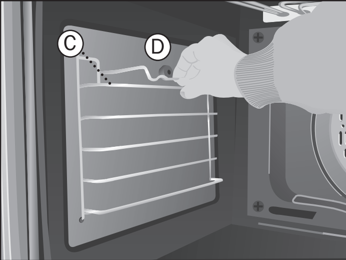


Fig 2

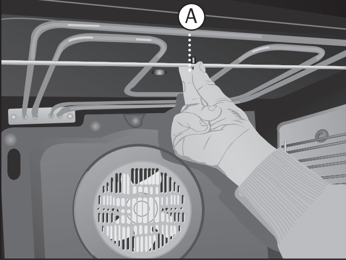


Fig 3

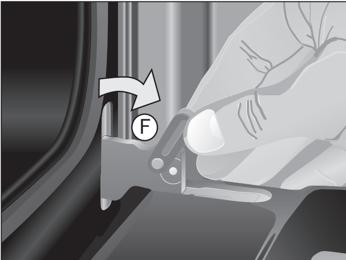


Fig 4



Fig 5

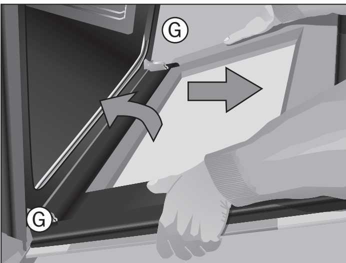


Fig 6

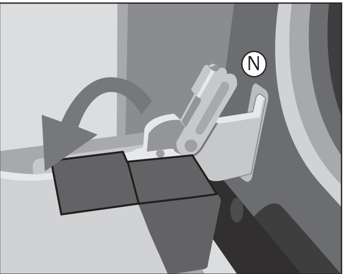


Fig 7

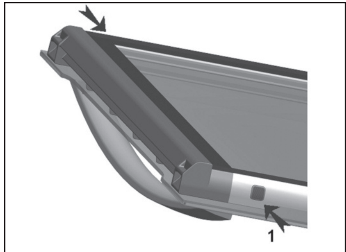
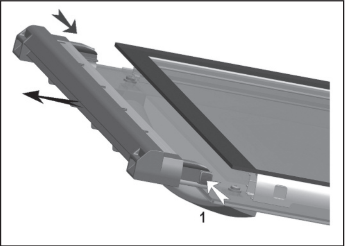


Fig 8



PORTUGUÊS

Fig 9

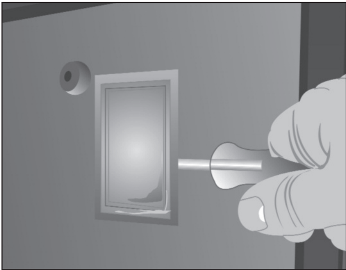


Fig 10

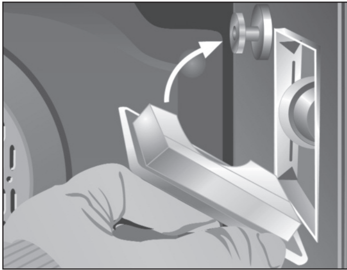


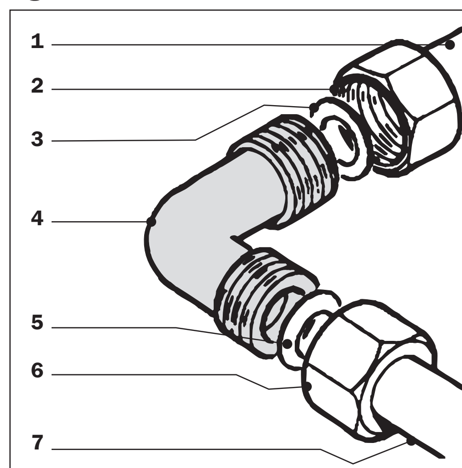
Fig 11

100 cm^2

Fig 12

60-100
600
580-590
10
Mín. 560
90
Mín. 860 / 760
Mín. 560
90
Mín. 860 / 760
600
10
856 / 756
178
595
472
572
898 / 798
525
24

Fig 13



1. Tubagem rampa
2. Porca
3. Junta
4. Cotovelo
5. Junta
6. Porca
7. Tubo de alimentação metálico rígido ou flexível

Fig 14

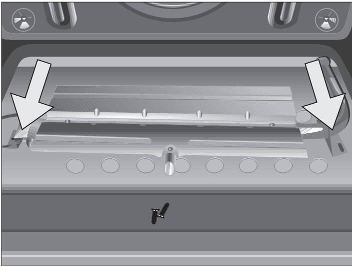


Fig 15

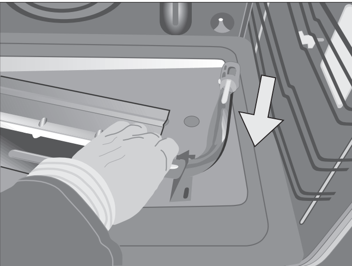


Fig 16

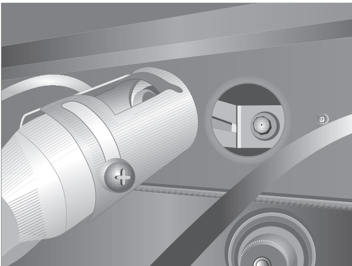
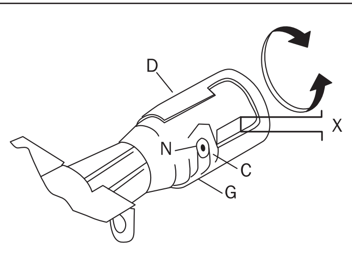


Fig 17



NB

Consult the Quick Start Guide accompanying this manual to learn about the specific features and equipment of your oven.

ENGLISH

Cleaning and Maintenance

Caution:

Disconnect the appliance from the mains power supply before any operation.

Caring for the easy clean enamel

Use nylon brushes or sponges with warm soapy water to clean enamelled surfaces such as the bottom of the oven. Clean when the oven is cold. Use oven-cleaning products only on enamelled surfaces and always follow the manufacturer's instructions.

Caution:

Do not clean the oven interior with steam or pressurised water cleaning equipment. Do not use metal scouring pads, wire brushes or any utensil that can scratch the enamel.

Instructions for removal of the shelf supports and the rear panel

1 Remove all accessories from inside the oven.
2 Pull on the supports (C), loosening the screw (D). Fig. 1
3 To remove the back panel, remove the screws (E). Fig. 2
4 To assemble, carry out the steps in reverse order.

Caution:

For your safety, never operate the oven without the rear panel that protects the fan.

Cleaning the oven exterior and accessories

Clean the outside of the oven and accessories with warm soapy water or with a mild detergent.

Take great care when cleaning stainless steel surfaces. Use only sponges or cloths that do not scratch.

Do not use metal scouring pads, wire brushes or commercially available or abrasive powder cleansers to clean the oven door as they could scratch the surface and cause the glass to break.

You can remove the door to make cleaning easier; to do so:

1 Open the door.
2 Lift up the two latches (F). Fig. 3
3 Close the door so that the two latches slot together. Fig. 4
4 Raise the door with both hands holding on to both sides, lift up and pull out the oven door until the hinges are fully detached (G). Fig. 5

To assemble the door, carry out the steps in reverse order.

Cleaning the Door with Large Inner Glass Panel

Instructions for removing / replacing inner glass panels

1 Open the oven door.
2 Lift up the two latches (N), to stop the door from pivoting. Fig. 6
3 Apply pressure with your fingers over Point 1 located on the upper part of both sides of the oven door. Fig. 7
4 Continue to apply pressure to Point 1 and pull on the seal above the door. Fig. 8
5 The glass panels inside the door will loosen and can be easily cleaned with glass cleaner and a cloth.

Caution:

If you have not stopped the pivoting action of the door with the latch (N), take great care when removing the inner glass panels, as the oven door will close.

6 Once they are clean, replace the glass panels in the same order so that you can read the printed TERMOGLASS labels on them.

7 Re-attach the seal over the door, assuring that the side tabs fit in Point 1.

Changing the oven light bulb

Caution:

Make sure the oven has been disconnected from the mains before changing the bulb.

For your oven model, follow these instructions:

- Release the bulb-holder glass cover with a tool. Fig. 9
- Change the bulb.

The replacement bulb must withstand temperatures up to 300 °C. You can order one from the Technical Assistance Service.

- Reassemble the glass cover and ensure that everything fits in the correct position. Fig. 10

Technical Specifications

This appliance must be installed in permanently ventilated premises according to the regulations applicable in your country.

If the appliance does not work, inform Technical Service of the kind of problem you are experiencing and give the:

1 Serial Number (S-No)

2 Model of Appliance (Mod.)

You will find this information engraved on the identification plate. This plate is located on the side of the oven and can be seen when opening the door.

Any kind of maintenance must be carried out by skilled or authorised personnel, with the appliance disconnected and the gas supply cut off.

Installation

It is important that all operations relating to the installation, regulation and maintenance of the appliance are carried out by skilled and competent personnel in accordance with the rules and regulations in force.

The manufacturer will not accept liability for possible damage caused if you install the oven yourself.

Premises where it is installed

- This appliance must not be connected to a combustion products evacuation device.
- The appliance must be installed and only used in premises that are permanently ventilated according to rules and regulations in force.
- The natural air current must reach directly through permanent openings in the exterior walls of the premises, or through individual or branch ventilation ducts. Fig. 11
- The ventilation openings must incorporate a useful section of at least 100 cm^2 and must not be accidentally obstructed (protection with metal grilles or wire mesh).
- The premises must have a smoke evacuation system in the form of an extractor hood or an electric fan that operates when the appliance is switched on. Fig. 11

Installation in the unit

- It is important that all operations relating to the installation of the appliance are carried out by skilled and qualified personnel.
- The appliance may be fitted under a worktop or into a wall unit. In both cases, the dimensions specified in figure 12 must be adhered to.
- The unit where the appliance is to be fitted must be suitably secured.
- To unpack the oven, pull on the tab located at the bottom of the box and hold it by the sides, never by the oven door handle.
- The installation of the oven in the unit must be carried out in accordance with the following instructions (Fig. 12):

1 Remove the frame covers by loosening screws A.

2 Connect the oven to the mains power and gas supply, then insert it into the unit.

3 Secure the oven to the unit with 2 wood screws B (supplied).

4 Attach the frame covers.

- Do not use the door as a lever when installing the oven.
- Do not apply pressure to the oven door when it is open.

Caution:

The adhesive used in the plastic lining of the kitchen units must be able to withstand temperatures higher than 90 °C.

Gas Connection

- The device must be connected to the mains gas supply or to the gas cylinder according to the rules and regulations in force after ensuring that it has been regulated for the type of gas available.
- The appliance is ready to operate with the gas specified on the calibration label located on the bottom of the oven frame.
- If the type of gas available does not correspond to that of the appliance, the corresponding injectors (supplied) must be changed. A new calibration label (supplied) must be placed and the old one removed.
- The skilled fitter must follow the specifications outlined in the section “Adaptation to different types of gas" to comply with these conditions.

- For safer operation, ensure that the supply pressure matches the values indicated in the “Burner and injector identification table”.
- If the appliance is supplied with liquid gas from a cylinder, ensure that the cylinder pressure regulator complies with the rules and regulations in force.
- It is compulsory to supply the gas using a rigid metal pipe (copper or steel) or a flexible metal tube (stainless steel) in accordance with rules and regulations in force.
- The gas inlet pipe in the appliance includes a terminal nut to which the adjustable elbow connector (supplied) is connected according to installation requirements. Fig. 13
- The rigid or flexible metallic feeder tube (maximum length = 1.5 m) must be connected to the opposite end of the elbow connector.
- Put the sealing rings (supplied) on the two ends of the elbow connector. If removing these parts, the sealing rings must be replaced with new ones.
- Once the appliance is installed, ensure that the gas pipe is not squashed or damaged by moving parts.

Caution:

When the installation is completed, ensure that the sealing rings of all the connectors are perfectly tightened. Test this by using a soapy solution (never use a flame).

Electrical Connection

The fitter must ensure that:

- The mains power voltage and frequency correspond to what is marked on the identification plate.
- The domestic wiring system can withstand the maximum power marked on the identification plate.
- After connecting the power supply, check that all electrical parts of the oven are working correctly.

Adaptation of the burners to other types of Gas

To adapt the appliance to another type of gas than that for which it has been readied (see the label on the appliance packaging) the following steps must be followed:

- Fully open the oven door and remove all accessories (tray, shelf etc.).
- Remove the floor plate covering the bottom burner by taking out the screws and lifting it off.
- Remove the burners in the following way:

1 Bottom burner: to remove, unscrew the screws on the angled clamp and on the side supports of the burner. Fig. 14

2 Top burner (if there is one): to remove, unscrew the screw on the side support of the burner.

- Remove the bottom burner and the top burner (if there is one) to enable you to access the injectors. Fig. 15

Caution:

Take particular care with the spark plug wires and the thermocouple tubes when removing the burner.

- Use a 7 mm Stillson wrench to replace the injector with the one corresponding to the type of gas to be used (see “Identification table in the user guide”).
- Reassemble the different parts by carrying out the steps in reverse order. Remember to replace the calibration label with a new one (supplied).

Regulating the air flow for the burners

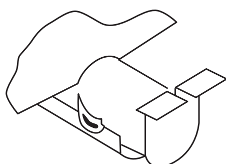
Owing to the different characteristics of the gas used, flames may receive insufficient or excessive air flow. In this case, regulate the air flow by following the steps outlined below:

1 Loosen screw C in the burner. Fig. 17

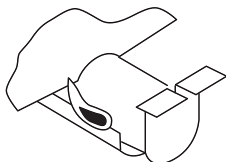
2 Rotate the air shutter D to position N for methane or natural gas or to position G for liquid gas, align the moving indicator on the shutter to the fixed indicator on the burner to obtain a regular flame.

Examples

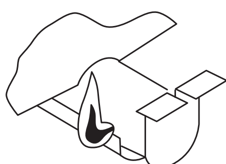
- Flame with excess air flow; small and weak: rotate air shutter D to reduce opening x (anti-clockwise).



- Normal flame: bluish colour.



- Flame with insufficient air; irregular with yellow tips: rotate air shutter D to increase opening x (clockwise).



Regulating the minimum flow (only for bottom burner)

The regulation of the flame to the minimum flow is only performed in the factory.

After changing an injector to adapt to the available gas or after certain conditions regarding mains pressure, it may be necessary to regulate the minimum flow again.

This operation is performed with the oven in the unit and after the electric and gas supplies are connected by competent and qualified personnel. These operations are necessary when the gas is changed from one type to another (from natural gas G20 to liquid gas G30) to guarantee a minimum temperature of approximately 150 °C.

The necessary steps are as follows:

- Fully open the oven door and remove all accessories.
- Remove the floor plate.
- Turn the oven on full power with the thermostat dial following the instructions in the corresponding section and carefully closing the door.
- Wait for approximately 10 minutes, then access the bypass screw using the corresponding screwdriver and after having removed the dial.
- Position the thermostat shaft to the minimum position.
- Tighten or loosen the bypass screw, respectively, to reduce or increase the flame until a small, regular flame is obtained.
- Reassemble the dial and ensure that flame does not go out when turning it quickly between maximum and minimum positions.
- Open and close the oven door continuously several times (neither too fast nor too slow).

- Also ensure that the regulation is enough to keep the thermocouple hot.
- Turn off the burner and then, after cooling, replace the floor plate and accessories.

Caution:

To regulate the minimum level when changing from liquid gas to methane gas you only need to loosen the bypass screw.

To operate with gas G30/G31 (LPG), the bypass regulating screw must be completely tightened.

Once these steps (replacing the injectors, regulating air flow and minimum levels) have been completed, turn off the oven and replace the identification plate with the new one (specifying the gas used).

If there is a problem with the thermostat, contact Technical Service.

Figures

Fig 1

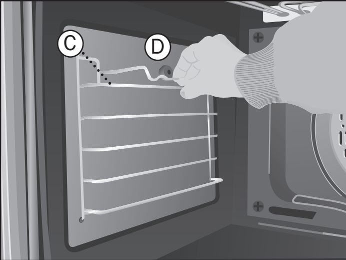


Fig 2

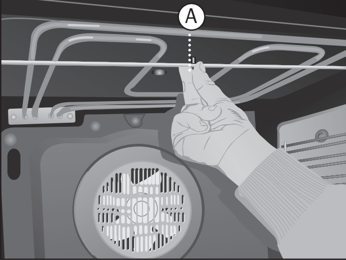


Fig 3

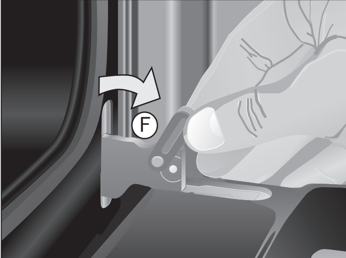


Fig 4

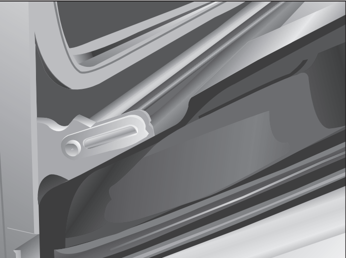


Fig 5

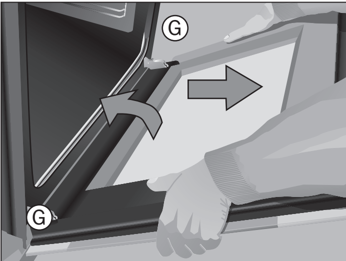


Fig 6

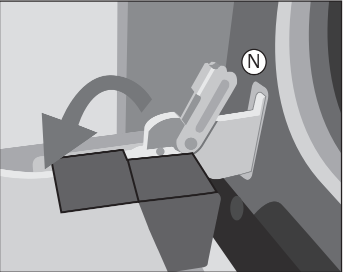


Fig 7

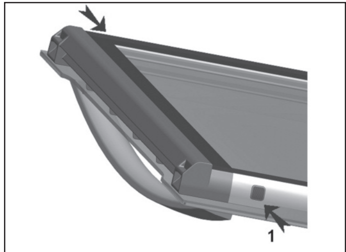


Fig 8

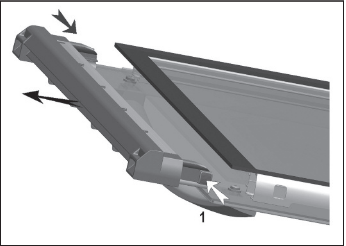


Fig 9

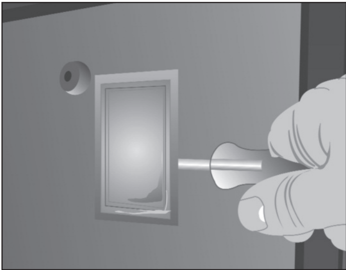


Fig 10

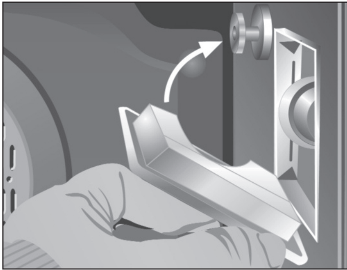
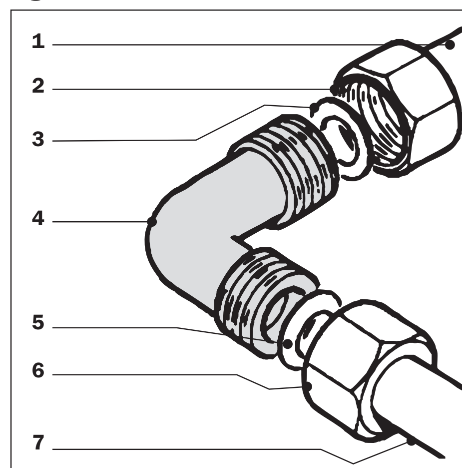


Fig 11

100 cm^2

Fig 12

Fig 13



1. Inlet pipe
2. Nut
3. Seal
4. Elbow connector
5. Seal
6. Nut
7. Rigid or flexible metallic feeder pipe

Fig 14

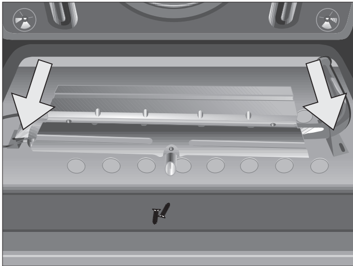


Fig 15

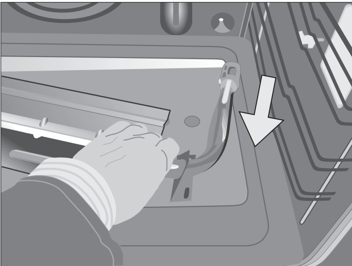


Fig 16

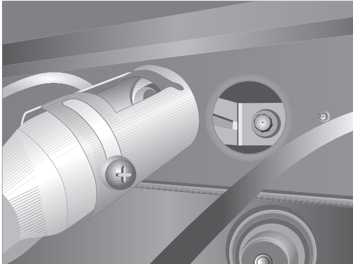
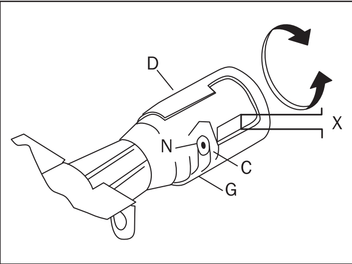


Fig 17



ENGLISH

MISE EN GARDE

Pour en savoir plus sur les fournitures et l’équipement spécifique de votre four, consultez le Guide Rapide d'Utilisation joint à ce manuel.

Nettoyage et entretien

Attention :

Avant toute intervention, débranchez l'appareil du réseau électrique.

Entretien de l'émail facile à nettoyer

Quand le four est froid, utilisez une brosse en nylon ou une éponge et de l'eau savonneuse tiède pour les surfaces émaillées (comme la sole du four). Si vous utilisez des produits nettoyants pour fours, appliquez-les seulement sur les surfaces émaillées, en respectant les instructions du fabricant.

Attention :

Ne nettoyez pas l'intérieur de votre four avec des appareils de nettoyage à vapeur ou à eau sous pression. N'utilisez pas non plus d'éponge métallique, de brosse en fer ou tout ustensile pouvant rayer l'émail.

Instructions pour démonter les supports des plaques et le panneau du fond

1 Enlevez les accessoires de l'intérieur du four.
2 Retirez les supports (C), en retirant l'écrou (D). Fig. 1
3 Pour démonter le panneau du fond, retirez les vis (E). Fig. 2
4 Pour le montage, procédez en sens inverse.

Attention :

Pour votre sécurité, ne mettez jamais le four en marche sans le panneau du fond qui protège le ventilateur.

Nettoyage de l'extérieur et des accessoires du four

Nettoyez l'extérieur du four et les accessoires à l'eau tiède savonneuse, ou avec un détergeant doux.

Pour les surfaces inoxydables, prenez garde à n'utiliser que des éponges ou des tissus qui ne pourront pas les rayer.

N'utilisez pas d'éponge métallique, de brosse en fer ni de poudres à récurer pour nettoyer la porte du four, car cela pourrait endommager sa surface et briser la vitre.

Vous pouvez démonter la porte du four pour faciliter son nettoyage de la manière suivante :

1 Ouvrez la porte du four.
2 Tournez complètement les deux butées (F). Fig. 3
3 Fermez la porte jusqu'à ce que les butées s'emboîtent. Fig. 4
4 Agrippez la porte des deux mains par les côtés, soulevez et détachez-la du four jusqu'à la sortir totalement des charnières (G). Fig. 5

Pour le remontage de la porte, procédez en sens inverse.

Nettoyage de la porte vitrée intérieure grand format

Instructions démontage / montage des vitres intérieures

1 Ouvrez la porte du four.
2 Tournez complètement les deux butées (N), pour bloquer le mouvement de la porte. Fig. 6.
3 Avec vos doigts, faites pression sur le point 1 situé sur le haut de la porte du four, à droite et à gauche. Fig. 7
4 Sans cesser d'appuyer sur le point 1, sortez le montant supérieur de la porte. Fig. 8
5 Les vitres intérieures de la porte se détachent, ce qui permet de les nettoyer facilement avec du produit pour les vitres et un tissu doux.

Attention :

Si vous n'avez pas bloqué le mouvement de la porte avec la butée (N), faites attention car lorsque les vitres intérieures ont été enlevées, la porte du four se referme.

6 Une fois propres, remettez les vitres dans le même ordre de façon à ce que l'inscription TERMOGLASS inscrite sur le verre soit lisible.

7 Placez de nouveau le montant supérieur en haut de la porte en vous assurant que les étiquettes latérales encadrent le point 1.

Remplacement de l'ampoule du four

Attention :

Avant de remplacer l'ampoule, vérifiez tout d'abord que le four est bien débranché.

Pour le modèle de votre four, suivez les instructions suivantes :

- Retirez la lentille de la douille à l'aide d'un outil. Fig. 9
- Remplacez l'ampoule.

L'ampoule doit avoir une résistance à la chaleur allant jusqu'à 300 °C, commandez-la auprès du Service d'assistance technique.

- Remontez la lentille, en vous assurant qu'elle est bien emboîtée. Fig. 10

Informations techniques

Afin de permettre son bon fonctionnement, cet appareil devra être installé uniquement dans des locaux ventilés en permanence répondant aux normes en vigueur dans votre pays.

Si l'appareil ne fonctionne pas, informez le Service d'assistance technique du type de défaillance que vous rencontrez en indiquant :

1 Le numéro de Série (S-No)

2 Le modèle de l'Appareil (Mod.)

que vous trouverez sur la plaque signalétique. Celle-ci est située sur la partie latérale du four ; vous pourrez la voir en ouvrant la porte.

Tout type d'intervention devra être réalisé par une personne compétente ou autorisée, tout en gardant l'appareil débranché et le raccord au gaz fermé.

Installation

Il est important que toutes les opérations relatives à l'installation, la régulation ou la maintenance de l'appareil soient effectuées par une personne compétente et qualifiée en accord avec les normes en vigueur.

Si vous installez vous-même votre four, le fabricant n'assumera pas la responsabilité des éventuels dommages.

Lieu d'installation

- Cet appareil ne devra pas être connecté à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion.
- L'appareil peut être installé et mis en marche uniquement dans des lieux ventilés en permanence et en accord avec les normes en vigueur.
- Le courant d'air naturel doit arriver par voie directe à travers des ouvertures permanentes dans les murs, donnant sur l'extérieur ou bien passant par des conduits de ventilation individuels ou collectifs ramifiés. Fig. 11
- Les ouvertures pour la ventilation doivent prévoir une section utile d'au moins 100 cm^2 et qui ne soient pas obstruées accidentellement (protection d'un grillage ou d'une grille métallique).
- Le lieu prévu pour l'installation doit être pourvu un système d'évacuation de fumée de combustion vers l'extérieur, ou d'une hotte ou d'un électro-ventilateur qui interviendra à la mise en route de l'appareil. Fig. 11

Installation dans le meuble

- Il est important que toutes les opérations relatives à l'installation de l'appareil soient effectuées par une personne compétente et qualifiée.
- L'appareil peut être encastré sous la plaque ou intégré à une colonne. Dans les deux cas, les dimensions indiquées sur la figure devront être respectées. Fig. 12.
- Le meuble dans lequel sera placé l'appareil doit être fixé convenablement.
- Pour déballer le four, tirez sur la languette située sur la partie inférieure de la boîte et, pour le manipuler, tenez-le par les côtés et jamais par la poignée de la porte du four.
- L'installation du four dans le meuble devra s'effectuer en respectant les indications suivantes (fig. 12) :

1 Enlever les encadrements en retirant les vis A.

2 Introduire le four dans le meuble après l'avoir connecté à l'installation électrique et au gaz.

3 Fixer le four au meuble avec 2 vis à bois B (fournies).

4 Fixer les encadrements.

- Faites attention à ne pas utiliser la porte comme levier pour installer le four.
- Ne faites pas pression sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte.

Attention :

La colle utilisée pour le revêtement plastique des meubles doit résister à des températures supérieures à 90 °C.

Branchement au gaz

- L'appareil doit être connecté au réseau du gaz ou à la bonbonne selon la réglementation en vigueur et après avoir vérifié qu'il soit réglementé pour le type de gaz à disposition.
- L'appareil est prédisposé pour fonctionner avec le gaz indiqué sur l'étiquette de calibrage collée dans l'encadrement inférieur du four.
- Dans le cas où le type de gaz dont vous disposez ne correspondrait pas à la prédisposition de l'appareil, vous devrez remplacer les injecteurs correspondants (fournis) en faisant attention de coller la nouvelle étiquette de calibrage (fournie) et en enlevant l'ancienne.
- Pour réaliser cette opération, l'installateur qualifié doit s'en tenir aux indications qui figurent dans le paragraphe « Adaptation aux différents types de gaz ».

- Afin que son fonctionnement soit plus sûr, veuillez vous assurer que la pression d'alimentation prend en compte les valeurs indiquées dans le « Tableau des caractéristiques des brûleurs et injecteurs ».
- Si l'appareil est alimenté par du gaz liquide en bonbonne, veuillez vous assurer que le régulateur de pression de la bonbonne est conforme aux normes en vigueur.
- Il est obligatoire de réaliser la connexion à l'installation du gaz au moyen d'un tuyau métallique rigide (cuivre ou acier) ou bien d'un tuyau flexible (acier inoxydable) conforme aux normes en vigueur.
- Le tuyau d'entrée du gaz de l'appareil se présente avec un écrou final auquel se connecte le raccord coudé (fourni) orientable en accord avec les exigences de l'installation. Fig. 13
- Dans la partie opposée au raccord coudé il faut connecter le tuyau d'alimentation métallique rigide ou flexible (longueur maximum = 1,5 m).
- Introduisez dans les deux extrémités du raccord coudé les joints d'étanchéité (fournis). Au cas où vous démonteriez ces parties, remplacez les joints uniquement par des neufs.
- Une fois l'appareil installé, assurez-vous que le tuyau de gaz n'est pas écrasé ou endommagé par des parties mobiles.

Attention :

Une fois l'installation terminée, vérifiez que l'étanchéité de tous les raccords est parfaite en utilisant une solution savonneuse et en aucun cas en utilisant la flamme.

Branchement électrique

L'installateur doit vérifier que :

- La tension et la fréquence du réseau correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique.
- L'installation électrique peut supporter la puissance maximale indiquée sur la plaque signalétique.
- Après le branchement électrique, tous les éléments électriques du four fonctionnent correctement.

Adaptation des brûleurs aux différents types de gaz

Pour adapter l'appareil à un autre type de gaz que celui prédisposé (voir pour cela l'étiquette collée dans l'emballage de l'appareil), veuillez suivre les opérations suivantes :

- Ouvrez complètement la porte du four et videz-le de tous ses accessoires (plateau, grille, etc.).
- Sortez le couvercle de sole du four, en enlevant les vis. Soulever puis extraire.
- Enlevez les brûleurs de la façon suivante :

1 Brûleur inférieur : pour sortir le brûleur, dévissez les vis situées au niveau du collier de fixation en angle et dans la fixation latérale du brûleur. Fig. 14

2 Brûleur supérieur (si cas correspondant) : pour le sortir, dévissez la vis située dans la fixation latérale du brûleur.

- Extrayez le brûleur inférieur et le groupe de brûleurs supérieur (si cas correspondant) afin de pouvoir accéder librement aux injecteurs. Fig. 15

Attention :

Soyez prudents avec les câbles des bougies et les tuyaux du thermocouple lorsque vous extrayez les brûleurs.

- Remplacez l'injecteur au moyen d'une clé à tube de 7 mm, par l'injecteur de gaz que vous utiliserez (voir Tableau des caractéristiques dans le guide d'utilisation).
- Remontez les différentes parties en effectuant les opérations en sens inverse, sans oublier de remplacer l'étiquette de calibrage de l'appareil par celle qui correspond à la nouvelle situation (fournie).

Réglage de l'air dans les brûleurs

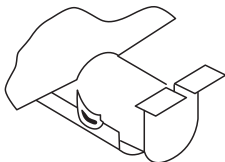
En raison des différentes caractéristiques du gaz utilisé, il se peut que les flammes présentent un manque ou un excès d'air. Dans ce cas-là, effectuez les réglages de la manière suivante :

1 Dévissez la vis C qui se trouve sur le brûleur. Fig. 17

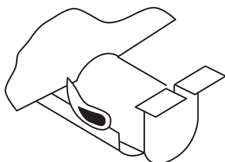
2 Tournez la virole D en position N pour le gaz méthane ou naturel, ou en position G pour le gaz liquide. Faites coïncider l'indice mobile sur la virole avec l'indice fixe sur le brûleur pour obtenir une flamme régulière.

Exemples

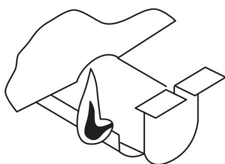
- Flamme avec trop d'air ; petite et faible : tournez la virole D pour diminuer l'ouverture x (sens contraire aux aiguilles d'une montre).



- Flamme normale : couleur bleue.



- Flamme avec peu d'air ; irrégulière avec les pointes jaunes : tournez la virole D pour augmenter l'ouverture x (sens des aiguilles d'une montre).



Réglage minimum (pour le brûleur inférieur uniquement)

Le réglage de la flamme du débit minimum se fait en usine.

Après avoir remplacé l'injecteur pour l'adaptation au gaz disponible, ou après les conditions particulières de la pression du réseau, il se peut que vous ayez à régler de nouveau le minimum.

Cette opération s'effectue avec le four dans le meuble et après avoir réalisé la connexion électrique et du gaz par une personne compétente et qualifiée. Ces opérations sont nécessaires lorsque vous passez d'un type de gaz à un autre (d'un gaz naturel G20 à un gaz liquide G30) de manière à garantir une température minimum d'environ 150 ºC.

Les étapes nécessaires pour effectuer ces opérations sont les suivantes :

- Ouvrez complètement la porte du four et videz-le de tous ses accessoires.
- Enlevez la plaque de sole.
- Allumez le four avec le bouton du thermostat au maximum en suivant les instructions qui figurent dans le paragraphe correspondant et fermez la porte avec précaution.
- Attendez environ 10 minutes puis accédez à la vis du by-pass à l'aide d'un tournevis et sortez le bouton.
- Positionnez l'axe du thermostat sur la position minimum.
- Vissez ou dévissez la vis du by-pass pour diminuer ou augmenter la flamme jusqu'à obtenir une petite flamme normale.
- Remontez le bouton et assurez-vous qu'en le tournant rapidement du maximum au minimum la flamme ne s'éteint pas.
- Ouvrez et fermez la porte du four de façon continue plusieurs fois (ni très rapidement, ni très lentement).

- Assurez-vous que le réglage obtenu est suffisant pour maintenir la chaleur du thermocouple.
- Éteignez le brûleur puis, après le refroidissement, remontez la plaque de sole et les accessoires.

Attention :

Il suffit de dévisser le by-pass pour régler le minimum en passant du gaz liquide au gaz méthane.

Pour le fonctionnement avec le gaz G30/G31 (GPL) la vis de réglage du by-pass doit être vissée jusqu’au bout.

Une fois ces opérations terminées (remplacer les injecteurs, régler l’air et le minimum), éteignez le four et placez la nouvelle plaque signalétique (qui indique le type de gaz que vous utilisez).

S’il y a un problème avec le fonctionnement du thermostat, veuillez vous adresser au Service d’assistance technique.

Figures

Fig. 1

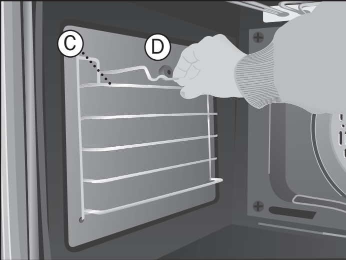


Fig. 2

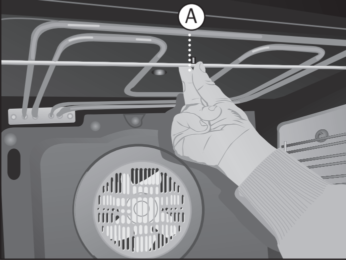


Fig. 3

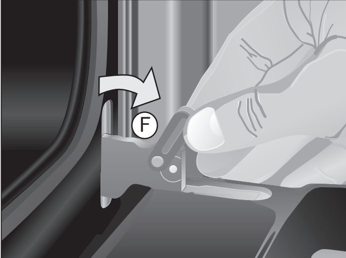


Fig. 4

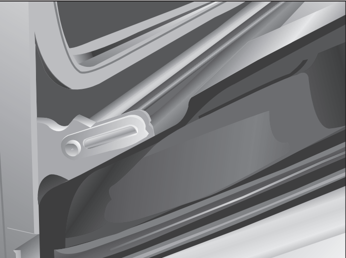


Fig. 5

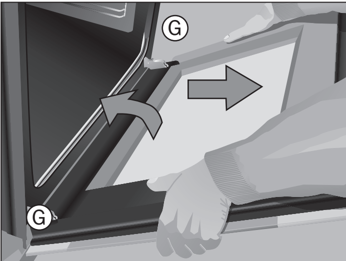


Fig. 6

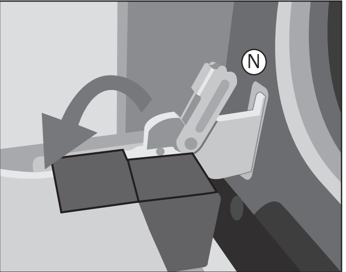


Fig. 7

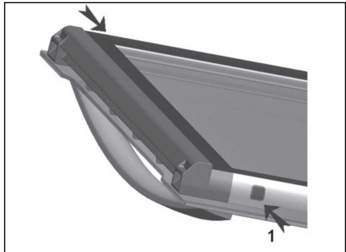


Fig. 8

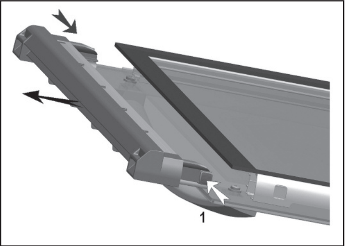


Fig. 9

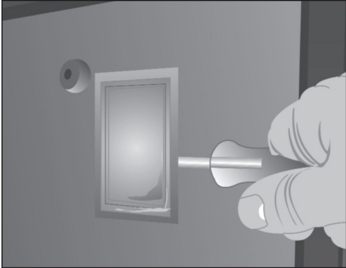


Fig. 10

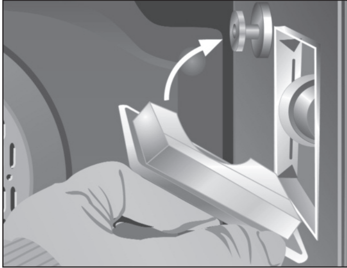


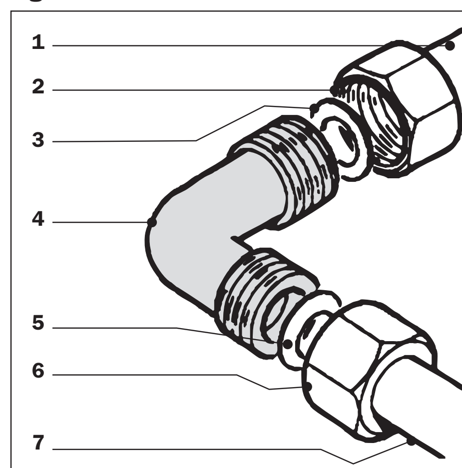
Fig. 11

100 cm^2

Fig. 12

60-100
600
580-590
10
Min. 560
90
Min. 860 / 760
Min. 560
90
Min. 860 / 760
600
10
856 / 756
178
595
472
572
898 / 798
525
24

Fig. 13



1. Tuyaux rampe
2. Écrou
3. Joint
4. Raccord coudé
5. Joint
6. Écrou
7. Tuyau d’alimentation métallique rigide ou flexible

Fig. 14

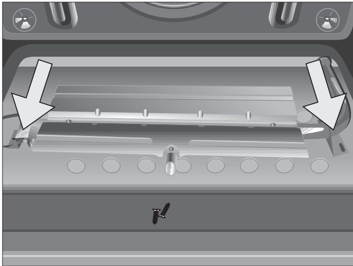


Fig. 15

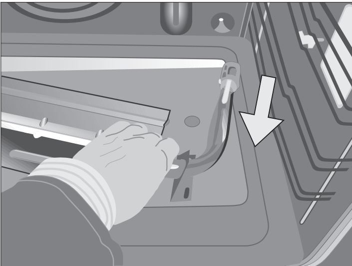


Fig. 16

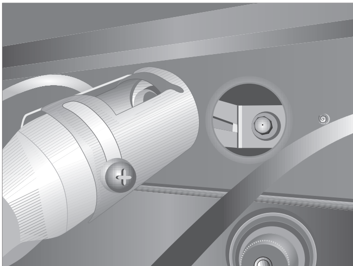
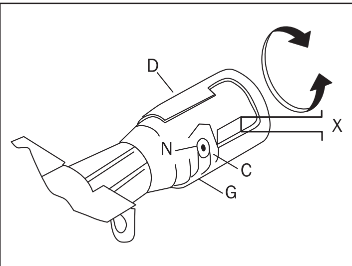


Fig. 17



ACHTUNG

Leistungen und spezifische Ausstattungsmerkmale Ihres Backofens finden Sie in der Kurzgebrauchsanleitung, die diesem Handbuch beiliegt.

Reinigung und Wartung

Achtung:

Das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden, bevor daran gearbeitet wird.

Pflege der pflegeleichten Emaillierung

Bei kaltem Backofen und für emaillierte Oberflächen (z. B. Backofenboden) benutzen Sie eine Nylonbürste oder einen Schwamm mit lauwarmem Seifenwasser. Wenn Sie Backofenreiniger benutzen, dann nur auf den emaillierten Oberflächen und nach den Anweisungen des Herstellers.

Achtung:

Benutzen Sie zum Reinigen des Backofeninnenraums weder Dampf- oder Hochdruckreiniger noch metallische Topfkratzer, Drahtbürsten oder andere Utensilien, die die Emaillebeschichtung beschädigen könnten.

Anleitung für den Ausbau der Führungsschienen der Backbleche und der Rückwand

1 Nehmen Sie das Zubehör aus dem Backofen heraus.
2 Ziehen Sie an den Führungsschienen (C), indem Sie sie von der Mutter (D) lösen (Abb. 1).
3 Um die Rückwand entfernen zu können, müssen Sie die Schrauben (E) entfernen (Abb. 2).
4 Für den Einbau ist in umgekehrter Reihenfolge vorzugehen.

Achtung:

Zu Ihrer eigenen Sicherheit: Nehmen Sie den Backofen niemals in Betrieb, wenn die Rückwand, die den Ventilator verdeckt, nicht eingebaut ist.

Reinigung der Backofenaußenfläche und des -zubehörs

Reinigen Sie die Backofenaußenfläche und das -zubehör mit lauwarmem Seifenwasser oder einem milden Reinigungsmittel.

Nicht rostende Oberflächen sind vorsichtig zu behandeln. Benutzen Sie nur Schwämme oder Tücher, die keine Kratzer verursachen.

Benutzen Sie keine metallischen Topfkratzer, Drahtbürsten, Scheuerpulver oder Schleifmittel zur Reinigung der Backofentür, denn dadurch kann die Oberfläche zerkratzt werden oder das Glas zerbrechen.

Zur einfacheren Reinigung können Sie die Tür ausbauen. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

1 Öffnen Sie die Tür.

2 Drehen Sie die beiden Klinken komplett (F) (Abb. 3).

3 Schließen Sie Tür, bis sie in den beiden Klinken einrastet (Abb. 4).

4 Halten Sie die Tür mit beiden Händen an den Seiten, heben Sie sie an und trennen Sie sie vom Backofen, bis die Scharniere (G) vollständig entnommen sind (Abb. 5).

Für den Einbau der Tür ist in umgekehrter Reihenfolge vorzugehen.

Reinigung der Tür mit großer Innenglasscheibe

Anleitung für den Ausbau / Einbau der Innenglasscheiben

1 Öffnen Sie die Backofentür.

2 Drehen Sie die beiden Klinken (N) komplett, um die Drehung der Tür zu blockieren (Abb. 6).

3 Drücken Sie mit den Fingern auf den Punkt 1, der sich oben an beiden Seiten der Backofentür befindet (Abb. 7).

4 Punkt 1 gedrückt halten und am oberen Riegel der Tür ziehen (Abb. 8).

5 Die Innenscheiben der Tür sind jetzt lose und können leicht mit Glasreiniger und einem weichen Tuch gereinigt werden.

Achtung:

Sollten Sie die Türdrehung nicht mit der Klinke (N) gesperrt haben, müssen Sie beim Entfernen der unteren Glasscheiben vorsichtig sein, da sich die Backofentür schließt.

6 Nach der Reinigung setzen Sie die Glasscheiben in der gleichen Reihenfolge so ein, dass Sie den aufgedruckten Schriftzug TERMOGLASS von außen lesen können.

7 Bringen Sie den oberen Riegel der Tür wieder an, indem Sie sicherstellen, dass die seitlichen Flansche in Punkt 1 einrasten.

Auswechseln der Backofenlampe

Achtung:

Bevor Sie die Lampe auswechseln, müssen Sie sicherstellen, dass der Backofen vom Stromnetz getrennt ist.

Für Ihr Backofenmodell folgen Sie bitte diesen Bedienungshinweisen:

- Nehmen Sie das Vorsatzglas der Lampenfassung mithilfe eines Werkzeugs heraus (Abb. 9).
- Ersetzen Sie die Lampe.

Die Ersatzlampe muss eine Temperaturfestigkeit bis 300 °C haben. Sie kann beim technischen Kundendienst bestellt werden.

- Montieren Sie das Vorsatzglas erneut und achten Sie darauf, dass es in der richtigen Position sitzt (Abb. 10).

Technische Informationen

Dieses Gerät darf nur in Räumen installiert werden, die laut den in Ihrem Land gültigen Vorschriften ständig belüftet sind.

Wenn das Gerät nicht funktioniert, teilen Sie dem technischen Kundendienst den Mangel mit, den Sie festgestellt haben, indem Sie Folgendes angeben:

1 Seriennummer (S-No)

2 Gerätemodell (Mod.)

Diese Angaben sind auf dem Typenschild eingraviert. Das Typenschild befindet sich auf der Seite des Backofens und ist sichtbar, wenn Sie die Tür öffnen.

Alle Instandhaltungstätigkeiten müssen von ausgebildetem und zugelassenem Personal ausgeführt werden, während das Gerät ausgeschaltet und der Gasanschluss geschlossen ist.

Installation

Es ist wichtig, dass alle Tätigkeiten hinsichtlich Installation, Einstellung und Wartung des Geräts von geschultem und qualifiziertem Personal laut den gültigen Vorschriften ausgeführt werden.

Wenn Sie den Backofen selbst anschließen, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung für eventuelle Schäden.

Installationsort

- Dieses Gerät darf an keine Entleerungsvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen werden.
- Dieses Gerät darf nur in Räumen installiert und betrieben werden, die laut den in Ihrem Land gültigen Vorschriften ständig belüftet sind.
- Der natürliche Luftstrom muss durch permanente Öffnungen in den Wänden des Raumes, die nach außen liegen und belüftet werden müssen, oder über individuelle oder kollektive verzweigte Belüftungsleitungen ankommen (Abb. 11).
- Die Belüftungsöffnungen müssen mindestens 100 cm^2 Nutzdurchmesser vorsehen und dürfen nicht zufällig geschlossen werden (Abdeckung mit Netzen oder Drahtgeweben).
- Im Installationsraum muss für die Verbrennungsgase ein Ableitungssystem nach außen vorgesehen sein. Dies kann anhand einer Dunstabzugshaube oder eines elektrischen Ventilators erfolgen, der beim Einschalten des Geräts in Betrieb geht (Abb. 11).

Einbau im Möbelstück

- Es ist wichtig, dass alle Tätigkeiten hinsichtlich der Installation des Geräts von geschultem und qualifiziertem Personal ausgeführt werden.
- Das Gerät kann unter der Arbeitsplatte eingebaut oder in eine Säule integriert werden. In beiden Fällen sind die in Abb. 12 angegebenen Abmessungen einzuhalten.
- Das Möbelstück, in das das Gerät eingebaut werden soll, muss ordnungsgemäß befestigt sein.
- Zum Auspacken des Backofens ziehen Sie an der Lasche am unteren Teil der Verpackung. Beim Handhaben den Backofen an den Seiten und niemals am Griff der Backofentür festhalten.
- Der Einbau des Backofens in das Möbelstück muss unter Einhaltung folgender Anweisungen (Abb. 12) erfolgen:

1 Rahmenabdeckungen durch Lockern der Schrauben (A) entfernen.

2 Den bereits an die Elektroinstallation und die Gasleitungen angeschlossenen Backofen in das Möbelstück stellen.

3 Backofen mit 2 Holzschrauben (B) (im Lieferumfang enthalten) am Möbelstück befestigen.

4 Rahmenabdeckungen befestigen.

- Es ist darauf zu achten, dass die Tür nicht als Hebel zum Einbau des Backofens verwendet wird.
- Keinen Druck auf die Backofentür ausüben, solange sie geöffnet ist.

Achtung:

Der Klebstoff, der für die Kunststoffbeschichtung der Möbel verwendet wurde, muss Temperaturen über 90 °C standhalten.

Gasanschluss

- Das Gerät muss entsprechend den gültigen Vorschriften an das Gasnetz bzw. die Gasflasche angeschlossen werden. Danach muss sichergestellt werden, dass der Backofen auf die verfügbare Gassorte eingestellt ist.
- Das Gerät ist für die Gassorte voreingestellt, die auf dem auf der Unterseite des Backofenrahmens angebrachten Kalibrierungsaufkleber angegeben ist.
- Sollte die verfügbare Gassorte nicht der Voreinstellung des Geräts entsprechen, müssen die entsprechenden Düsen (im Lieferumfang enthalten) ausgewechselt werden. Dabei ist darauf zu achten, dass ein

neuer Kalibrieraufkleber (im Lieferumfang enthalten) angebracht und der alte entfernt wird.

- Bei der Ausführung dieser Schritte muss der qualifizierte Installateur die Anweisungen befolgen, die im Abschnitt „Anpassung an die verschiedenen Gassorten“ angegeben sind.
- Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, muss sichergestellt werden, dass der Versorgungsdruck die in der „Tabelle der Brenner- und Düseneigenschaften“ angegebenen Werte erfüllt.
- Wird das Gerät mit Flüssiggas aus einer Flasche versorgt, muss sichergestellt werden, dass der Druckregler der Flasche den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss an die Gasinstallation muss mit einer starren Metallrohrleitung (aus Kupfer oder Stahl) oder mit einem Metallschlauch (aus Edelstahl) entsprechend den gültigen Vorschriften erfolgen.
- Die Gaseingangsrohrleitung am Gerät verfügt über eine Endschraube, an der der ausrichtbare Winkelanschluss (im Lieferumfang enthalten) entsprechend den Installationsanforderungen angeschlossen werden muss (Abb. 13).
- An der gegenüberliegenden Seite des Winkelanschlusses muss der starre bzw. flexible Versorgungsanschluss (maximal 1,5 m lang) angeschlossen werden.
- Die Dichtungen (im Lieferumfang enthalten) müssen in beide Enden des Winkelanschlusses eingesetzt werden. Sollten diese Teile entfernt werden, müssen die Dichtungen zwingend durch neue ersetzt werden.
- Nachdem das Gerät installiert wurde, muss sichergestellt werden, dass die Gasrohrleitung nicht durch bewegliche Teile zerdrückt oder zerstört wird.

Achtung:

Nach Beendigung der Installation muss geprüft werden, ob vollständige Dichtheit an allen Verbindungen besteht. Dafür ist Seifenlösung und auf keinen Fall eine Flamme zu verwenden.

Elektroanschluss

Der Monteur muss überprüfen, ob

- Netzspannung und -frequenz den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.
- der Elektroanschluss die auf dem Typenschild genannte Höchstleistung verkraftet.
- Nach dem Anschluss an das Stromnetz muss überprüft werden, ob alle elektrischen Bestandteile des Backofens ordnungsgemäß funktionieren.

Anpassung der Brenner an die verschiedenen Gassorten

Um das Gerät für eine andere Gassorte als die voreingestellte einzustellen (siehe dazu den auf der Verpackung des Geräts angebrachten Aufkleber), ist wie folgt vorzugehen:

- Backofentür vollständig öffnen und das gesamte Zubehör (Blech, Rost usw.) aus dem Backofeninneren entfernen.
- Schrauben entfernen und Bodenabdeckung des Backofens durch Anheben entnehmen.
- Brenner wie folgt entfernen:

1 Unterer Brenner: Zur Entnahme die an der winkelförmigen Klammer und an der seitlichen Befestigung des Brenners angebrachten Schrauben lösen (Abb. 14).

2 Oberer Brenner (falls vorhanden): Um ihn zu entnehmen, muss die an der seitlichen Brennerbefestigung angebrachte Schraube gelöst werden.

- Unteren Brenner und obere Brennergruppe (falls vorhanden) entnehmen, um freien Zugriff auf die Düsen zu erhalten (Abb. 15).

Achtung:

Vorsicht mit den Zündkerzenkabeln und den Thermoelement-Rohrleitungen bei der Brennerentnahme!

- Düse mithilfe eines 7-mm-Rohrschlüssels durch die entsprechende Düse für die jeweilige Gassorte ersetzen (siehe „Tabelle der Brenner- und Düseneigenschaften“).

- Die entsprechenden Teile wieder einbauen, indem die beschriebenen Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge ausgeführt werden. Dabei nicht vergessen, den Kalibrierungsaufkleber des Geräts durch den entsprechenden neuen Aufkleber zu ersetzen (im Lieferumfang enthalten).

Lufteinstellung der Brenner

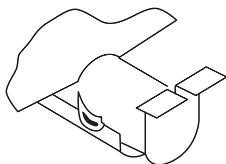
Aufgrund der unterschiedlichen Eigenschaften der verwendeten Gassorten können Flammen mit Luftüberschuss oder –mangel entstehen. In diesem Fall muss die Regelung wie folgt durchgeführt werden:

1 C-Schraube im Brenner lockern (Abb. 17).

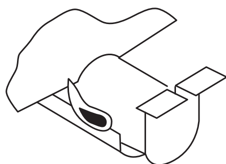
2 Klammer D auf N für Methan- oder Erdgas und auf G für Flüssiggas stellen, wobei der bewegliche Anzeiger auf der Klammer mit dem festen Anzeiger auf dem Brenner übereinstimmen muss. Auf diese Weise brennt die Flamme gleichmäßig.

Beispiele

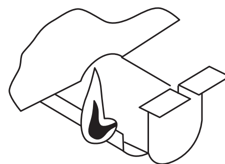
- Flamme mit Luftüberschuss (klein und schwach): D-Klammer drehen, um die x-Öffnung zur verkleinern (im Gegenuhrzeigersinn).



- Normale Flamme: bläuliche Farbe.



- Flamme mit wenig Luft (unregelmäßig mit gelben Spitzen): D-Klammer drehen, um die x-Öffnung zu vergrößern (im Uhrzeigersinn).



Einstellung der Mindestmenge (nur beim unteren Brenner)

Die Einstellung der Flamme bei Mindestdurchfluss erfolgt im Werk.

Nach dem Wechsel der Düse zur Anpassung an die verfügbare Gassorte oder aufgrund besonderer Bedingungen des Netzdrucks kann eine erneute Einstellung der Mindestmenge erforderlich sein.

Dieser Vorgang muss bei im Möbelstück eingebauten Backofen und nach Anschluss der Strom- und Gasleitung durch geschultes und qualifiziertes Personal erfolgen. Diese Vorgänge sind erforderlich, wenn von einer Gassorte auf eine andere gewechselt wurde (von Erdgas G20 auf Flüssiggas G30), um eine Mindesttemperatur von ca. 150 °C gewährleisten zu können.

Die notwendige Reihenfolge bei diesen Tätigkeiten lautet wie folgt:

- Backofentür vollständig öffnen und das gesamte Zubehör aus dem Backofen entnehmen.
- Bodenplatte entfernen.
- Backofen mit dem Thermostatschalter auf die höchste Stufe einschalten, indem die im jeweiligen Abschnitt erfolgten Anweisungen befolgt werden. Tür vorsichtig schließen.
- Rund 10 Minuten abwarten. Anschließend mit dem entsprechenden Schraubendreher nach Entfernung des Schalters auf die Bypassschraube zugreifen.

- Thermostatachse auf die Mindeststellung anordnen.
- Bypassschraube jeweils festschrauben oder lockern, um die Flamme zu verkleinern oder zu vergrößern, bis eine kleine gleichmäßige Flamme erzielt wird.
- Schalter wieder einbauen und sicherstellen, dass die Flamme beim schnellen Drehen zwischen Maximum und Minimum nicht ausgeht.
- Backofentür mehrmals (weder zu schnell noch zu langsam) öffnen und schließen.
- Es muss außerdem sichergestellt werden, dass die eingestellte Regelung ausreicht, um die Thermoelementheizung beizubehalten.
- Brenner ausschalten. Nach dem Abkühlen Bodenplatte und Zubehör wieder einsetzen.

Achtung:

Um den Mindestwert beim Wechsel von Flüssiggas auf Methangas einzustellen, reicht das Abschrauben des Bypasses aus.

Für den Betrieb mit G30/G31-Gas (LPG) muss die Bypasseinstellschraube bis zum Anschlag festgeschraubt werden.

Nachdem diese Tätigkeiten (Düsen wechseln, Luft und Mindestmenge einstellen) abgeschlossen sind, muss der Backofen ausgeschaltet und das neue Typenschild (welches das verwendete Gas anzeigt) angebracht werden.

Bei Problemen mit der ordnungsgemäßen Funktionsweise des Thermostats müssen Sie sich an den technischen Kundendienst wenden.

Abbildungen

Abb. 1

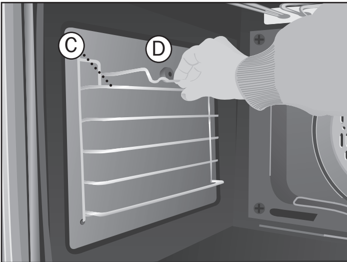


Abb. 2

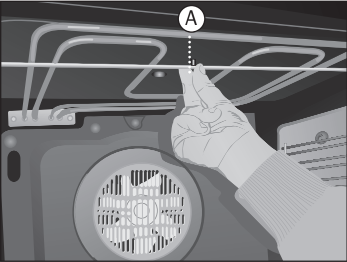


Abb. 3

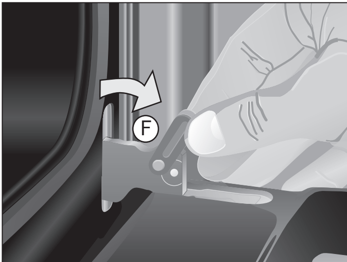


Abb. 4



Abb. 5

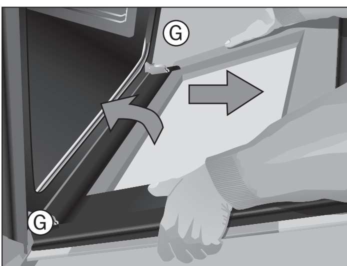


Abb. 6

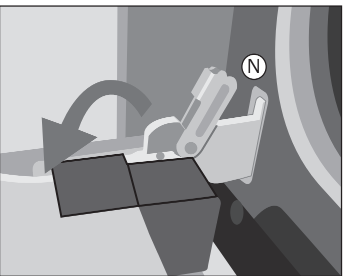


Abb. 7

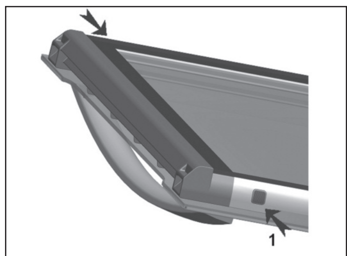


Abb. 8

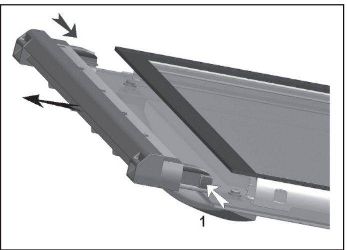


Abb. 9

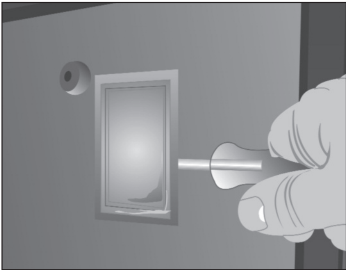


Abb. 10

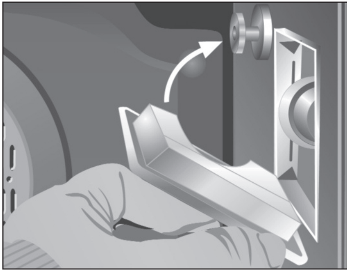
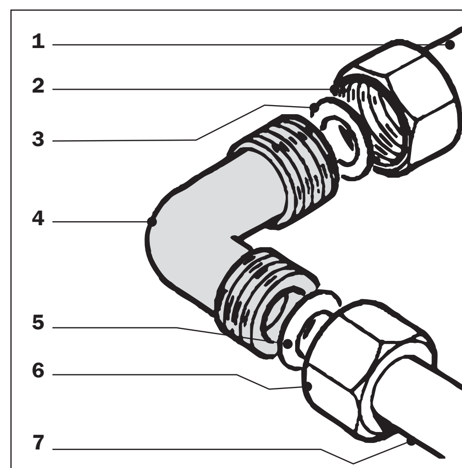


Abb. 11

100 cm^2

Abb. 12

Abb. 13



1. Rohrleitung Rampe
2. Mutter
3. Dichtung
4. Winkelanschlussstück
5. Dichtung
6. Mutter
7. Starre bzw. flexible metallische Versorgungsrohrleitung

Abb. 14

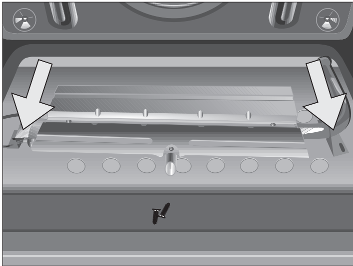


Abb. 15

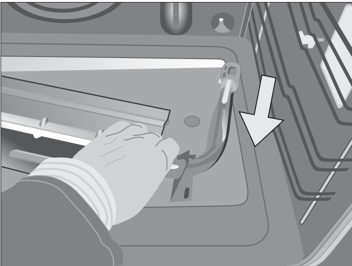


Abb. 16

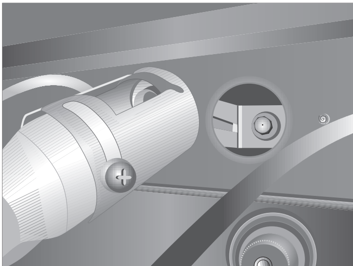
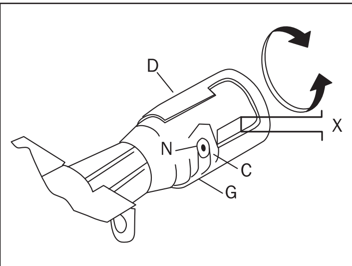


Abb. 17



DEUTSCH

Fabricante / Fabricante / Manufacturer / Fabricant / Hersteller:
Teka Industrial, S.A.
Cajo, 17
39011 Santander (Spain)
www.teka.com

Nuestra aportación a la protección del medio-ambiente: utilizamos papel reciclado.
A nossa contribuição para a protecção do meio ambiente: utilizamos papel reciclado.
Our contribution to protecting the environment - we use recycled paper.
Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé.
Unser Beitrag zum Umweltschutz: Wir verwenden wiederverwertetes Papier.

Cod.: 3172633-001



INFORMACION VALIDA SOLO PARA MEXICO

Para su seguridad:

Si huele a gas:

- Abra las ventanas

- No toque interruptores eléctricos

- Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso

- Llame inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor de gas

Para su seguridad:

- No almacene gasolina u otros fluidos flamables en la cercanía de su aparato

- Los muebles alrededor y en contacto con el producto deben soportar una temperatura mínima de 105 °C

- El uso normal del aparato no debe incluir en su utilización como calentador de ambiente, ya que esto es peligroso.
- Verifique visualmente la ubicación de los quemadores. Esto se puede hacer mediante los croquis.
- Mantenga los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos flamables.

MODELO: **HGE 924 / 824 LPG**

CONSUMO ELECTRICO: **15,7 A**

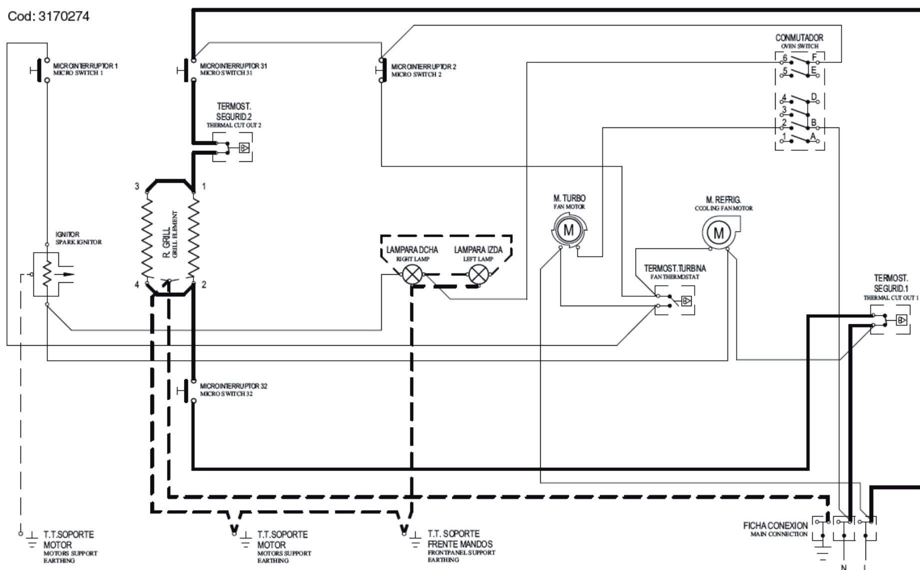
CAPACIDAD TERMICA DEL QUEMADOR: **14 400 Kj/h**

PRESION NORMAL:

Gas L.P.: **2,75 kPa (27,5 mbar)**

Gas Natural: **1,76 kPa (17,6 mbar)**

DIAGRAMA ELECTRICO



Cod: 3172699-000